Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 23.11.2026 23:21:20
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
«__» _____ 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.О.30 СЕРВИСНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Укрупненная группа направлений подготовки	*15.00.00 Машиностроение* (код, наименование)
Образовательная программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	*15.03.02 Технологические машины и оборудование* (код, наименование)
Профиль	*Инженерия технических систем пищевой промышленности* (наименование)
Институт	*пищевых производств*
Форма обучения, курс	очная форма обучения, 3 курс заочная форма обучения, 3 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с умеренными нарушениями функций зрения, слуха и речи *(при наличии таких лиц)*

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Сервисная деятельность в пищевой промышленности» для обучающихся по направлению подготовки 15.03.02 Технологические машины и оборудование, профилю: Инженерия технических систем пищевой промышленности,
разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик: Парамонова В.А., заведующий кафедрой, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, должность, учёная степень, учёное звание)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры *оборудования пищевых производств*
Протокол от «16» февраля 2026 года № 20

КАФЕДРА ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТ

Зав. кафедрой оборудования пищевых производств

_____ *В.А. Парамонова*
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО:
Директор института пищевых производств

_____ *Д.К. Кулешов*
(подпись) (инициалы, фамилия)
«24» февраля 2026 года № 8

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8

Председатель _____ Л.В. Крылова
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Парамонова В.А., 2026
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026

ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><th rowspan="2">Наименование показателя</th><th rowspan="2">Наименование укрупнённой группы направлений подготовки / Направление подготовки / Профиль / Программа высшего образования</th><th colspan="2">Характеристика дисциплины</th></tr>
<tr><th>очная форма обучения</th><th>заочная форма обучения</th></tr>
<tr><td>Количество зачётных единиц – 3</td><td>Укрупнённая группа направлений подготовки 15.00.00 Машиностроение (код, название)</td><td colspan="2">Обязательная часть</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="3">Направление подготовки <u>15.03.02 Технологические машины и оборудование</u></td><td colspan="2">Год подготовки:</td></tr>
<tr><td>Содержательных модулей – 3</td><td>3-й</td><td>3-й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 3 самостоятельной и прочих видов работы обучающегося – 4</td><td>6-й</td><td>летний</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Профиль: <u>«Инженерия технических систем пищевой промышленности»</u></td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>16 ч.</td><td>6 ч.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>30 ч.</td><td>6 ч.</td></tr>
<tr><td rowspan="7">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Лабораторные работы</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>60,95 ч.</td><td>92,85 ч.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Прочие виды работы:</td></tr>
<tr><td>(3 ТМК)
Катт – 0,8 ч.
Катэк – 0,25 ч</td><td>(3 ТМК, ВПР)
Катт – 0,9 ч
Катэк – 0,25 ч
Контроль – 2 ч.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:</td></tr>
<tr><td colspan="2">зачёт с оценкой</td></tr>
</table>

Примечания: ТМК – текущий модульный контроль; ВПР – внеаудиторная письменная работа

Соотношение количества часов аудиторных занятий к самостоятельной и прочим видам работы составляет:

для очной формы обучения – 46/62,

для заочной формы обучения – 12/96

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель:

- подготовка специалистов владеющих основными понятиями и правилами организации сервисной деятельности, способных технически грамотно обеспечивать разработку организационных схем, стандартов и процедур, и выполнение руководство процессами постпродажного обслуживания и сервиса.

Задачи:

- предоставление знаний, позволяющих обеспечить сервисную деятельность на пищевых предприятиях;
- изучение средств информационного, метрологического, диагностического и управленческого обеспечения сервисной деятельности на пищевых предприятиях.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина *Б.1.О.30 Сервисная деятельность в пищевой промышленности* относится к *обязательной части ОПОП.*

Обеспечивающие дисциплины: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология конструкционных материалов и материаловедение», «Основы технологии машиностроения», «Основы инженерной деятельности в пищевой промышленности», «Основы охраны труда», «Экономика и управление машиностроительным производством».

Обеспечиваемые дисциплины: «Ремонт и монтаж машин и оборудования отрасли», «Ремонт и монтаж холодильных установок», и другие учебные дисциплины. Навыки, приобретённые студентами в процессе изучения дисциплины «Сервисная деятельность в пищевой промышленности» могут быть реализованы в процессе выполнения курсовых проектов и выпускной квалификационной работы.

Перед изучением дисциплины студенты должны

знать:

- основные процессы и аппараты пищевых производств;
- методы обеспечения заданного качества машиностроительной продукции;
- особенности управления охраной труда в соответствующих учреждениях;
- основы единой системы конструкторской документации (ЕСКД);

уметь:

– анализировать исходные данные при разработке технологических процессов;

- проводить анализ вредных и опасных факторов на соответствующем на рабочем месте, находить и рассчитывать пути и средства улучшения производственных условий;

владеть:

- навыками использования средств автоматизации проектирования технологических процессов;
- навыками выбора и применения инструментальных средств для повышения точности и качества поверхности деталей;
- методами выявления резервов оборудования.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

Код и наименование компетенции	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**
2	3
ОПК-9. Способен внедрять и осваивать новое технологическое оборудование	ИДК-1$_{ОПК-9}$ Знает принципы внедрения и освоения нового технологического оборудования. ИДК-2$_{ОПК-9}$ Умеет решать задачи развития науки, техники и технологии пищевых производств с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности. ИДК-3$_{ОПК-9}$ Владеет навыками решения задач развития науки, техники и технологии пищевых производств с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности
ОПК-11. Способен применять методы контроля качества технологических машин и оборудования, проводить анализ причин нарушений их работоспособности и	ИДК-1$_{ОПК-11}$ Демонстрирует знание основных требований, предъявляемых к технологическим машинам и оборудованию, и методов их контроля. ИДК-2$_{ОПК-11}$ Умеет анализировать причины нарушений работоспособности технологических машин и оборудования и разрабатывать мероприятия по их предупреждению. ИДК-3$_{ОПК-11}$ Способен оценить состояние технологических машин и оборудования, выявить причины нарушения их работоспособности и составлять графики планово-предупредительных ремонтов и методы обеспечения их выполнения
ПК-2. Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов, в том числе в ходе подготовки производства новой продукции, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования	ИДК-2$_{ПК-2}$ Способен разрабатывать организационные схемы, стандарты и процедуры, и выполнять руководство процессами постпродажного обслуживания и сервиса.
ПК-4. Способен организовать работу малых коллективов исполнителей на производстве	ИДК-1$_{ПК-4}$ Знает методы организации работы на производственном участке, в цеху, отделе ИДК-2$_{ПК-4}$ Владеет правилами составления и анализа технической документации ИДК-3$_{ПК-4}$ Умеет составлять сметы для проведения работ на производственном участке, в цеху, отделе

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- принципы внедрения и освоения нового технологического оборудования;
- основные требования, предъявляемые к технологическим машинам и оборудованию, и методы их контроля,
- методы организации работы на производственном участке, в цеху, отделе;

уметь:

- решать задачи развития науки, техники и технологии пищевых производств с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности,
- анализировать причины нарушений работоспособности технологических машин и оборудования и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- оценивать состояние технологических машин и оборудования, выявлять причины нарушения их работоспособности и составлять графики планово-предупредительных ремонтов;
- разрабатывать организационные схемы, стандарты и процедуры, и выполнять руководство процессами постпродажного обслуживания и сервиса;
- составлять сметы для проведения работ на производственном участке, в цеху, отделе;

владеть:

- навыками решения задач развития науки, техники и технологии пищевых производств с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности;
- методами обеспечения выполнения графиков планово-предупредительных ремонтов;
- правилами составления и анализа технической документации.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1.

Содержательные модули и темы дисциплины:

Содержательный модуль 1. *Основные понятия в сфере сервисной деятельности.*

Тема 1. Основные понятия и сущность сервисной деятельности, специфика рынка услуг. Виды сервисной деятельности.

Тема 2. Классификация услуг (по функциональной направленности, по отраслевому принципу, комплексная классификация услуг).

Тема 3. Прогрессивные формы обслуживания. Культура сервиса и тактика обслуживания. Жалобы и конфликты при обслуживании.

Содержательный модуль 2. *Общие положения в сфере сервисной деятельности и её регулирование.*

Тема 4. Предприятия, оказывающие услуги населению.

Тема 5. Организация процесса обслуживания.

Тема 6. Государственное и региональное регулирование сервисной деятельности.

Тема 7. Характеристика инноваций в сервисной деятельности.

Содержательный модуль 3. *Особенности, влияющие на изменение условий сервисного обслуживания на предприятиях пищевых производств*.

Тема 8. Общие требования к безопасной эксплуатации оборудования пищевых производств.

Тема 9. Методы и средства диагностирования оборудования.

Тема 10. Коррозия металла и смазочные материалы.

Тема 11. Эксплуатация деталей общего назначения.

Тема 12. Эксплуатационные требования к технологическим линиям.

Тема 13. Планирование интеграции нового оборудования в производственные линии.

Тема 14. Организация системы планового технического обслуживания и ремонта на предприятиях пищевых производств.

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Названия содержательных модулей и тем	Количество часов											
	Очная форма обучения						Заочная форма обучения					
	Всего	в том числе					Всего	в том числе				
		Л[1]	П[2]	Лаб[3]	Пр.[4]	СР[5]		Л[1]	П[2]	Лаб[3]	Пр.[4]	СР[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Содержательный модуль 1. Основные понятия в сфере сервисной деятельности												
Тема 1. Основные понятия и сущность сервисной деятельности, специфика рынка услуг. Виды сервисной деятельности.	5	1				4	5	0,25				4,75
Тема 2. Классификация услуг (по функциональной направленности, по отраслевому принципу, комплексная классификация услуг).	5	1				4	5	0,25				4,75
Тема 3. Прогрессивные формы обслуживания. Культура сервиса и тактика обслуживания. Жалобы и конфликты при обслуживании.	14	1	6			7	11,9	0,5				11,4
Итого по содержательному модулю 1	24	3	6	0	0	15	21,9	1	0	0	0	20,9
Содержательный модуль 2. Общие положения в сфере сервисной деятельности и её регулирование.												
Тема 4. Предприятия, оказывающие услуги населению.	4,95	1				3,95	4,95	0,25				4,7
Тема 5. Организация процесса обслуживания.	14	1	4			9	14	0,25				13,8
Тема 6. Государственное и региональное регулирование сервисной деятельности.	4	1				3	4	0,5				3,5
Тема 7. Характеристика инноваций в сервисной деятельности.	4	1				3	4	0,5				3,5
Итого по содержательному модулю 2	26,95	4	4	0	0	18,95	26,95	1,5	0	0	0	25,45
Содержательный модуль 3. Особенности, влияющие на изменение условий сервисного обслуживания на предприятиях пищевых производств												
Тема 8. Общие требования к безопасной эксплуатации оборудования пищевых производств.	4	1				3	4	0,5				3,5
Тема 9. Методы и средства диагностирования оборудования.	12	2	4			6	12	0,5	2			9,5
Тема 10. Коррозия металла и смазочные материалы.	10	1	4			5	10	0,5	2			7,5

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 11. Эксплуатация деталей общего назначения.	4	2				2	4	0,5				3,5
Тема 12. Эксплуатационные требования к технологическим линиям.	4	1				3	4	0,5				3,5
Тема 13. Планирование интеграции нового оборудования в производственные линии.	10	1	4			5	10	0,5	2			7,5
Тема 14. Организация системы планового технического обслуживания и ремонта на предприятиях пищевых производств.	12	1	8			3	12	0,5				11,5
Итого по содержательному модулю 3	56	9	20	0	0	27	56	3,5	6	0	0	46,5
Катт	0,8				0,8		0,9				0,9	
Каттэк	0,25				0,25		0,25				0,25	
Контроль					0		2				2	
Итого по курсу	108	16	30	0	1,05	60,95	108	6	6	0	3,15	92,85

Примечания: 1. Л – лекции; 2. П – практические (семинарские) занятия; 3. Лаб – лабораторные занятия; 4. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк); 5. СР – самостоятельная работа; 6. ИК – индивидуальные консультации; 7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения; 8. Каттэк– контактная работа на аттестацию в период экзаменационной сессии; 9. КЭ – консультации перед экзаменом; 10. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий; 11. Контроль – часы на проведение контрольных мероприятий (з.ф.о.).

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Влияние коммуникативного поведения на возникновение конфликтной ситуации	2	
2	Категории жалоб в конфликтных ситуациях в сервисной деятельности, связанной с пищевыми производствами	2	
3	Способы и приёмы разрешения конфликтных ситуаций	2	
4	Планирование и приобретение оборудования на предприятии	4	
5	Методы и средства диагностирования оборудования	4	2
6	Расчёт годовой потребности в смазке. Составление заявки на смазочные материалы.	4	2
7	Составление годового графика планово-предупредительных ремонтов оборудования.	4	2
8	Использование пакета MS Project при ведении технической документации системы планового технического обслуживания и ремонта оборудования	4	
9	Правила и порядок переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов	4	
	Всего:	**30**	**6**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
	Не предусмотрены		
	Всего:		

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Основные понятия и сущность сервисной деятельности, специфика рынка услуг. Виды сервисной деятельности.	4	4,75
2	Тема 2. Классификация услуг (по функциональной направленности, по отраслевому принципу, комплексная классификация услуг).	4	4,75
3	Тема 3. Прогрессивные формы обслуживания. Культура сервиса и тактика обслуживания. Жалобы и конфликты при обслуживании.	7	11,4
4	Тема 4. Предприятия, оказывающие услуги населению.	3,95	4,7
5	Тема 5. Организация процесса обслуживания.	9	13,8
6	Тема 6. Государственное и региональное регулирование сервисной деятельности.	3	3,5
7	Тема 7. Характеристика инноваций в сервисной деятельности.	3	3,5
8	Тема 8. Общие требования к безопасной эксплуатации оборудования пищевых производств.	3	3,5
9	Тема 9. Методы и средства диагностирования оборудования.	6	9,5
10	Тема 10. Коррозия металла и смазочные материалы.	5	7,5
11	Тема 11. Эксплуатация деталей общего назначения.	2	3,5

1	2	3	4
12	Тема 12. Эксплуатационные требования к технологическим линиям.	3	3,5
13	Тема 13. Планирование интеграции нового оборудования в производственные линии.	5	7,5
14	Тема 14. Организация системы планового технического обслуживания и ремонта на предприятиях пищевых производств.	3	11,5
	Всего:	**60,95**	**92,85**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

Рабочая программа адаптирована для лиц с умеренными нарушениями функций зрения, слуха и речи (при наличии таких).

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

− письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

− зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей. Зачет может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слабовидящих:

– в печатной форме увеличенным шрифтом;

– в форме электронного документа.

2) для слабослышащих:

– в печатной форме;

– в форме электронного документа.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	за одну работу	всего
Текущий контроль: - выполнение, оформление и защита практических работ №1-3; - выполнение, оформление и защита практических работ №4-9; - тестирование (содержательный модуль №1); - тестирование (содержательный модуль №2); - тестирование (содержательный модуль №3). *При недоборе баллов* студенты могут: - подготовить рефераты (доклады, эссе) по выбранной теме; - тезисы на конференции; - участие в олимпиаде, статьи и др.	 2 4 20 25 25 2 3 10	 6 24 20 25 25
Итого текущая аттестация	ТМК	100
Итого за семестр	100	

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	за одну работу	всего
Текущий контроль: - выполнение, оформление и защита практических работ №5-7; - внеаудиторная письменная работа - тестирование (содержательный модуль №1); - тестирование (содержательный модуль №2); - тестирование (содержательный модуль №3). *При недоборе баллов* студенты могут: - подготовить рефераты (доклады, эссе) по выбранной теме; - тезисы на конференции; - участие в олимпиаде, статьи и др.	 4 18 20 25 25 2 3 10	 12 18 20 25 25
Итого текущая аттестация	ТМК	100
Итого за семестр	100	

Примечание: 1 - В соответствии с утверждёнными оценочными материалами по учебной дисциплине

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Правила выхода из конфликтных ситуаций в сервисном центре.
2. Правила закупки нового оборудования (тендеры).
3. Система планового технического обслуживания и ремонта (назначения, составные элементы)

4. Виды инструктажей
5. Техническое обслуживание (технический уход, технический надзор, плановые осмотры)
6. Межремонтное обслуживание (составные элементы и их определения)
7. Виды плановых проверок
8. Плановые ремонты (составные элементы и их определения)
9. Виды технической диагностики
10. Метод капиллярной и ультразвуковой диагностики
11. Методы планирования ремонтов (стандартный, периодический, послеосмотровый)
12. Организация ремонтных работ (метод индивидуальных ремонтов, метод узловых ремонтов, метод поточных ремонтов)
13. Техническое обслуживание при использовании. Правила технической эксплуатации оборудования
14. Осмотр и ремонт узлов, работающих на жидкой смазке
15. Осмотр и ремонт узлов, работающих на пластичной смазке
16. Последовательность действий при замене смазки в редукторе
17. Особенности обслуживания цепных и клиноременных передач
18. Последовательность действий при замене смазки в редукторе
19. Основные дефекты, при наличии которых подшипники не допускаются к эксплуатации
20. Общие методы диагностики, обслуживания и текущего ремонта тепловых аппаратов.
21. Общие методы диагностики, обслуживания и текущего ремонта механического оборудования.
22. Основные этапы составления документации в пакете MS Project.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

очная и заочная форма обучения

Форма обучения	**Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу**												ВПР	Сумма, балл
	Содержательный модуль №1				Содержательный модуль №2		Содержательный модуль №3							
	Тест к модулю №1	Пр.р. №1	Пр.р. №2	Пр.р. №3	Тест к модулю №2	Пр.р. №4	Тест к модулю №3	Пр.р. №5	Пр.р. №6	Пр.р. №7	Пр.р. №8	Пр.р. №9		
о.ф.о.	20	2	2	2	25	4	25	4	4	4	4	4		100
з.ф.о.	20				25		25	4	4	4			18	100

Примечание:
Пр.р. №1, …, Пр.р. №9 – номера практических работ практикума

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Калачев, С. Л. Сервисная деятельность : учебник / С. Л. Калачев, М. А. Николаева. — Москва : Дашков и К, 2024. — 299 с. — ISBN 978-5-394-05342-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392345 (дата обращения: 09.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. . Парамонова В.А., Кудрявцев В.Н. Монтаж, эксплуатация, диагностика и ремонт оборудования отрасли (механического, теплового). Практикум [Текст] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование", профиль "Оборудование перерабатывающих и пищевых производств", всех форм обучения / В.А. Парамонова В. Н. Кудрявцев; М-во науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. оборудования пищевых пр-в. - Донецк : ДОННУЭТ, 2023. - 218, [1] с.

Дополнительная литература:

1. Вавилина, А. В. Сервисная деятельность: организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие для СПО / А. В. Вавилина, Т. В. Темякова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-507-50946-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/494297 (дата обращения: 09.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Слинкова, О. К. Сервисная деятельность : учебное пособие / О. К. Слинкова. — Белгород : НИУ БелГУ, 2023. — 118 с. — ISBN 978-5-9571-3554-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/448511 (дата обращения: 09.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3. Левшина, О. Н. Сервисная деятельность : учебное пособие / О. Н. Левшина, А. А. Цветков. — Санкт-Петербург : СПБГУ ГА им. А.А. Новикова, 2017. — 115 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/145535 (дата обращения: 09.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Охотина, Н. М. Сервисная деятельность : учебное пособие / Н. М. Охотина. — Йошкар-Ола : ПГТУ, 2016. — 116 с. — ISBN 978-5-8158-1661-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90171 (дата обращения: 09.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Тынянкин, О. А. Сервисная деятельность: теория и практика : учебное пособие / О. А. Тынянкин, А. С. Кузнецова. — Волгоград : ВГАФК, 2016. — 300 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/158093 (дата обращения: 09.03.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей

6. Н.И. Давыденко, Т.В.Крапива Сервисная деятельность: Учебное пособие. - / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности. - Кемерово, 2008. – 110 с – URL: https://lib.ysu.am/open_books/413103.pdf

7. Романович, Ж.А. Сервисная деятельность: Учебник/ Ж. А. Романович, С. Л. Калачев/ под общ. ред. проф. Ж.А.Романовича/. – М.: ИТК «Дашков и К», 2006. – 284 с. – URL: https://djvu.online/file/uuuwwlYKGNZlz?ysclid=mdowdoq7zi182811316

Учебно-методические издания:

1. Парамонова В.А., Кудрявцев В.Н. Монтаж, эксплуатация, диагностика и ремонт оборудования отрасли (механического, теплового). Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов направления подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование", профиль "Оборудование перерабатывающих и пищевых производств", всех форм обучения / В.А. Парамонова В. Н. Кудрявцев; М-во науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф.

оборудования пищевых пр-в. - Донецк : ДОННУЭТ, 2023. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Монтаж, эксплуатация, диагностика и ремонт оборудования отрасли (механического, теплового) [Электронный ресурс]: дистанционный курс / В.А. Парамонова — Электрон. текстовые данные. — Донецк: ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»., 2025 (обн.). — Режим доступа: https://distant.donnuet.education/course/view.php?id=99

3. Монтаж, эксплуатация, диагностика и ремонт оборудования отрасли (механического, теплового): учебно-метод. пособие для самостоят. работы по курсу для студентов направления подгот. 15.03.02 «Технологические машины и оборудование»; профиль «Оборудование перерабатывающих и пищевых производств» / В.А. Парамонова, В.Н. Кудрявцев; М-во науки и высшего образования РФ, ФГБОУ ВО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. оборудования пищевых пр-в – Донецк : ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 2023. - 44 с.

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 1.100. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец.нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем.требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт.протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон.текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru. – Загл. с экрана.
3. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон.б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон.текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- .– Режим доступа : https://elibrary.ru. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон.текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : http://cyberleninka.ru. – Загл. с экрана.
5. Национальная Электронная Библиотека.
6. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон.б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон.текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : https://polpred.com. – Загл. с экрана.
7. Bookonlime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон.текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа :https://bookonlime.ru.– Загл. с экрана.
8. Университетская библиотека ONLINE : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Директ-Медиа». — Электрон.текстовые дан. – [Москва], 2001. – Режим доступа : https://biblioclub.ru. – Загл. с экрана.
9. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон.дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: http://catalog.donnuet.education – Загл. с экрана.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для проведения всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения. Для проведения лекционных занятий используется демонстрационное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

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
1	2
1. **Учебная лаборатория «Лаборатория технологического оборудования пищевых производств» № 7012** *(для проведения занятий лекционного типа)* Рабочее место преподавателя - 1; Рабочие места обучающихся - 24; Стационарная доска – 1; Молотковая дробилка- 1; Макет «Восстановитель сухих сыпучих элементов» - 1; Макет «Тестоделитель Gostal» - макет «Горизонтальный теплообменник» - 1; Макет «Пластинчатый теплообменник» -1; Макет «Упаковочный аппарат» - 1; Элемент печи (тележка) с газовыми форсунками - 1; Дисковая калибровочная машина -1; Схема производства маргарина - 1; Сепаратор-сливкоотделитель в сборе - 1; Тестоделитель А2-ХТН-01 в сборе и дополнительный дозатор к нему -1; Тестоокруглительная машина -1; Комплект пластин разного типа и размеров - 1; Вальцевый питатель для теста - 1; Элемент рабочей камеры машины с z-образными рабочими органами – 1.	1. 283001, Донецкая Народная Республика, городской округ Донецк, город Донецк, проспект Театральный, дом 28, учебный корпус № 7, помещение № 15 (цокольный этаж), 51,7 м^2
2. **Учебная аудитория «Механическое оборудование ресторанного хозяйства» № 7002** *(для проведения лабораторных работ, практических занятий, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций)* Рабочее место преподавателя - 1; Рабочие места обучающихся – 20; Стационарная доска – 1; Блендер – 1; Машина взбивальная МВ6 – 1; Стенд вибротранспортер - 1; Усилитель УТ4 – 1; Преобразователь мощности П-030 – 1;	2. 283001, Донецкая Народная Республика, городской округ Донецк, город Донецк, проспект Театральный, дом 28, учебный корпус № 7, помещение № 4, (цокольный этаж), 38,7 м^2

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
1	2
Вибродозатор – 1; Стенд виброкласификатор – 1; Вибростойка – 1; Опытный образец классификатора цилиндрического – 1; Машина МРГ 300А – 1; Миксер «Воронеж» - 1; Машина форм. котл.2240 – 1; Тестораскаточная машина EASY 500SM – 1; Тестомес PSP 800 – 1; Планетарный миксер ВМ-10 – 1. **3. Учебная лаборатория «Лаборатория эксплуатации и обслуживания теплового оборудования» № 7004** *(для проведения лабораторных работ, практических занятий, занятий семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций)* Рабочее место преподавателя - 1; Рабочие места обучающихся - 20; Стационарная доска – 1; Котел пищеварочный КПЭМ-60 – 1; Центрифуга ОПН-8 – 1; Печь конвекционная ХВ-403G – 1; Фритюрница эл. EF-40 – 1; Гриль Salamandra JB-600 – 1; Стол тепловой ЕР-80 (духовой шкаф) – 1; Микроволновая сушка «Артемида» - 1; Эл. сковорода 400 FE для блинов – 1; Измерительный комплекс К-50 – 1; Печь СВЧ LG-27 – 1.	3. 283001, Донецкая Народная Республика, городской округ Донецк, город Донецк, проспект Театральный, дом 28, учебный корпус № 7, помещение № 6 (цокольный этаж), 38,8 м^2

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Ф.И.О. педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
1	2	3	4	5	6
1	Парамонова Виктория Андреевна	по основному месту работы	Должность – заведующий кафедрой ОПП; ученая степень – кандидат технических наук; ученое звание – доцент.	Высшее – специалитет; Оборудование перерабатывающих и пищевых производств; Инженер-механик Высшее – переподготовка; Педагог-психолог. Преподаватель психологических дисциплин; Педагог-психолог. Преподаватель психологии Диплом кандидата технических наук ДК №067430	Сведения о дополнительном профессиональном образовании: 1. Удостоверение о ПК 772426456874, с 02.02. по 26.02.2026 г., «Подготовка рукописи учебного издания» 16 часа, ООО "Знаниум", Москва 2. Сертификат о повышении квалификации №0527 от 24.03.2025 г. «Обучение инвалидов и лиц с ОВЗ», 16 часов, ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», Донецк 3. Удостоверение о ПК 771802389693, с 26.03. по 27.03.2024 г., «Подача заявки по системе РСТ» 16 часов, ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности», Москва 4. Удостоверение о ПК 612400045281, с 29.10. по 31.10.2024 г., «Система высшего образования как ключевой фактор научно-технологического развития» 24 часа, ФГБОУ ВО "Донской государственный технический университет", Ростов-на-Дону

					5. Удостоверение о ПК 7220324005263, с 23.09. по 28.09.2024 г., «Методика антикоррупционного просвещения и воспитания в организациях высшего образования (для педагогических работников)» 18 часов, ФГБОУ ВО "Тюменский государственный университет", Тюмень 6. Диплом о профессиональной переподготовке в ФГБОУ ВО «РАНХ и ГС при Президенте РФ»,г. Москва, с 10.10.2023 по 16.12.2023, «Человекоцентричность в государственном управлении», 300 ч., №500000075668 (рег. номер 0597-2023-Д-ВШГУ-5) от 16.12.2023 г. 7. Удостоверение о повышении квалификации 770400769440 (рег. номер 13878/23СЦ), с 26.06.2023 по 19.09.2023 г «Профессиональное управление сотрудниками», 144 часа, ООО «Столичный центр эффективных образовательных технологий», Москва.