

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 27.04.2019 10:13:42

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566a0831024e1ba2172f735a12



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

СОГЛАСОВАНО

Заведующий кафедрой ТПП

/Попова О.М./

« 27 » августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.О. декана факультета ВМП и Б

/Лукьяненко А.В./

« 27 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания**

Направленность
(профиль)

**Технология и организация предприятий
общественного питания**

Квалификация
выпускника

Бакалавр

Нормативный срок
обучения

4 года

Форма обучения

Очная

Разработчик(и): профессор, Симакова И.В.


(подпись)

Саратов 2019

1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» является формирование у студентов навыков ведения научно - обоснованных технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья и пищевых продуктов, обеспечению потребителя безопасной продукцией высокого качества.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Основы технологии кулинарной продукции», «Методология разработки, апробация и оформление научных исследований в сфере технологии общественного питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», «Качество и анализ пищевых систем кулинарной продукции», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Физическая и коллоидная химия», «Теоретическая технология», «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)», «Производственная практика: научно-исследовательская работа».

Дисциплина «Технология продуктов функционального питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения», «Технология и организация диетического питания», а также практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в табл. 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения дисциплины

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|-------|-----------------|--|---|---|--|
| | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | ОПК - 2 | способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | совершенствовать технологические процессы производства продукции питания различного назначения | навыками совершенствования технологических процессов производства продукции питания различного назначения |
| 2 | ПК – 1 | способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания | химический состав сырья и продуктов; функции пищевых веществ и их роль для организма человека; физико-химические превращения пищевых веществ в процессе получения готовых продуктов; роль пищевых добавок в производстве продуктов питания; принципы рационального сочетания пищевых компонентов при создании новых форм пищи; роль химических, физико-химических, коллоидных, биохимических, микробиологических и ферментативных процессов в формировании качества пищевых продуктов | определять основной химический состав пищевых продуктов, регулировать процессами, происходящими в продукте и сырье во время технологической обработки . | навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов; тепловым, механическим и вспомогательными видами оборудования. |
| 3 | ПК - 25 | способностью изучать и | научно-техническую информацию, | изучать и анализировать | навыками изучать и анализировать |

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| | | анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания | научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания |
|--|--|--|---|--|--|

4. Объём, структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часа.

Таблица 2

Объём дисциплины

| | Объём дисциплины | | | | | | | | |
|---------------------------------|------------------|---------------------|---|---|---|------|------|---|---|
| | Всего | Количество часов | | | | | | | |
| | | в т.ч. по семестрам | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Контактная работа, в том числе | 138,3 | | | | | 68,1 | 70,2 | | |
| Аудиторная работа | 138 | | | | | 68 | 70 | | |
| лекции | 58 | | | | | 28 | 30 | | |
| лабораторные | 80 | | | | | 40 | 40 | | |
| практические | | | | | | | | | |
| <i>промежуточная аттестация</i> | 0,3 | | | | | 0,1 | 0,2 | | |
| <i>контроль</i> | 17,8 | | | | | | 17,8 | | |
| Самостоятельная работа | 95,9 | | | | | 39,9 | 56 | | |
| Форма итогового контроля | Зач. Экз. | | | | | Зач. | Экз. | | |
| Курсовой проект (работа) | КР | | | | | КР | | | |

Таблица 3

Структура и содержание дисциплины

| № п/п | Тема занятия. Содержание | Неделя семестра | Контактная работа | | | Самостоятельная работа | Контроль | |
|-------|-----------------------------|-----------------|-------------------|------------------|------------------|------------------------|----------|-------|
| | | | Вид занятия | Форма проведения | Количество часов | Количество | Вид | Форма |
| | | | | | | | | |

| | | | | | | часов | | |
|------------------|---|-----|----|---|---|-------|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 5 семестр | | | | | | | | |
| 1 | Тема 1: Технология супов повышенной сложности. Классификация и ассортимент супов. Заправочные, пюреобразные, прозрачные супы, их ассортимент, технология. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. | 1-2 | Л | Т | 4 | 2 | ВК | УО |
| 2 | Супы повышенной сложности (Солянка, Харчо) | 1-2 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 3 | Супы повышенной сложности (прозрачные супы, супы-пюре) | 3-4 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 4 | Тема 2: Технология соусов повышенной сложности. Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация. Соусы промышленного производства. | 3-4 | Л | Т | 4 | 2 | ТК | УО |
| 5 | Технология соусов | 5-6 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 6 | Тема 3: Технология блюд из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья. Способы и режимы | 5 | Л | Т | 2 | 2 | ТК | УО |

| | | | | | | | | |
|---|---|------|----|---|---|---|-----|----|
| | <p>тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов.</p> <p>Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов.</p> <p>Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов.</p> <p>Условия, сроки хранения и реализации готовых блюд из овощей и грибов.</p> | | | | | | | |
| 7 | Блюда из запеченных овощей и грибов | 7-8 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ПК1 | УО |
| 8 | <p>Тема 4: Технология блюд из тушёной, жареной и запеченной рыбы.</p> <p>Технологическая характеристика и особенности переработки сырья.</p> <p>Блюда из жареной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы, краткая характеристика.</p> <p>Технология тушения и запекания рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент блюд из них, краткая характеристика.</p> <p>Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы.</p> <p>Требования к качеству, предъявляемые к блюдам из рыбы.</p> | 6-7 | Л | Т | 4 | 2 | ТК | УО |
| 9 | Блюда из жареной и отварной рыбы | 9-10 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |

| | | | | | | | | |
|----|---|-------|----|---|---|---|------------|----|
| 10 | <p>Тема 5: Технология блюд из нерыбных продуктов водного промысла. Обработка нерыбных продуктов морского промысла. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент блюд из морепродуктов, краткая характеристика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из нерыбных продуктов морского промысла. Требования к качеству, предъявляемые к гидробионтам.</p> | 8 | Л | Т | 2 | 2 | ТК | УО |
| 11 | Блюда из тушёной и запеченной рыбы | 11-12 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 12 | Блюда из гидробионтов | 12-13 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ПК2 | УО |
| 13 | <p>Тема 6: Технология блюд из тушёного и жареного мяса. Значение мяса в питании. Ассортимент блюд из тушёного и жареного мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.</p> | 9-10 | Л | В | 4 | 2 | ТК | УО |
| 14 | <p>Тема 7: Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент блюд из запечённого мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы,</p> | 11-12 | Л | В | 4 | 2 | ТК | УО |

| | | | | | | | | |
|------------------|---|-------|----|---|-----|-----|------------|-----|
| | используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов. | | | | | | | |
| 15 | Блюда из тушёного и жареного мяса | 14-15 | ЛЗ | М | 4 | 1 | ТК | УО |
| 16 | Блюда из запеченного мяса | 15-16 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 17 | Тема 8: Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика. Ассортимент блюд из птицы и кролика. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из птицы и кролика. | 13-14 | Л | В | 4 | 1 | ТК | УО |
| 18 | Блюда из птицы и кролика | 17-18 | ЛЗ | Т | 4 | 2 | РКЗ | УО |
| 19 | Курсовая работа | | | | | 3,9 | ТК | ЗК |
| 20 | Выходной контроль | | | | 0,1 | 2 | Вых К | Зач |
| 6 семестр | | | | | | | | |
| 21 | Тема: Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение каш в питании Ассортимент блюд и изделий из каш, технология их приготовления. Значение бобовых в питании. Ассортимент блюд из бобовых. Технология их приготовления, нормы жидкости, время варки, процент привара. Блюда и гарниры из макаронных изделий, технология их приготовления. Нормы жидкости, время варки, процент набухания. | 1-2 | Л | В | 4 | 3 | ТК | УО |

| | | | | | | | | |
|----|--|-----|----|---|---|---|------------|----|
| | Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализация. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | | | | | | | |
| 22 | Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий. | 1-2 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 23 | Тема: Технология блюд из яиц, творога. Значение блюд из яиц в питании. Ассортимент блюд из яиц, технология их приготовления. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога. | 3 | Л | Т | 2 | 3 | ТК | УО |
| 24 | Блюда из яиц и творога | 4-5 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 25 | Тема: Изделия из теста. Значение изделий из теста в питании. Подготовка сырья к изготовлению теста. Формирование теста из пшеничной муки. Тесто для блинчиков, блинов, оладий, пельменей, вареников, лапши, кляра. | 4-5 | Л | В | 4 | 4 | ТК | УО |
| 26 | Технология пельменей, вареников | 6-7 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 27 | Технология блинов, блинчиков, оладий | 8-9 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ПК4 | УО |
| 28 | Тема: Технология холодных блюд. Технология производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество | 6-7 | Л | В | 4 | 3 | ТК | УО |

| | | | | | | | | |
|----|---|-------|----|---|---|---|------------|---------|
| | холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации | | | | | | | |
| 29 | Холодные блюда | 10-11 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 30 | Тема: Технология сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения и реализации сладких блюд. | 8-9 | Л | Т | 4 | 2 | ТК | УО |
| 31 | Холодные сладкие блюда | 12-13 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 32 | Горячие сладкие блюда | 14-15 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ТК | УО |
| 33 | Тема: Технология напитков. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация и ассортимент напитков. Рецептуры и технологии приготовления различных напитков. Требования к качеству, условия хранения и реализации напитков. | 10 | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО |
| 34 | Напитки | 16-17 | ЛЗ | М | 4 | 2 | ПК5 | УО |
| 35 | Тема: Специальные виды питания. Технология блюд для школьного питания | 11-12 | Л | В | 4 | 2 | ТК | УО |
| 36 | Особенности технологии блюд для школьного питания. | 18-19 | ЛЗ | М | 4 | | ТК | УО |
| 37 | Тема: Специальные виды питания. | 13 | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО Р |

| | | | | | | | | |
|----|--|----|---|---|--------------|-------------|----------|---------|
| | Особенности питания работников заводских столовых Ассортимент продукции. Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков. | | | | | | | |
| 38 | Тема: Индустриальные технологии. Особенности производства продукции для питания в особых условиях Характеристика сырья. Особенности технологии быстрозамороженных блюд и пищевых концентратов | 14 | Л | В | 2 | 2 | ТК | УО Р |
| 39 | Тема: Основные характеристики инновационных технологий, применяемых в индустрии питания. | 15 | Л | Т | 2 | 7 | РК6 | Т |
| 40 | Выходной контроль | | | | 0,2 | 10 | Вых К | Экз. |
| | Итого: | | | | 138,3 | 95,9 | | |

Примечание:

Условные обозначения:

Виды аудиторной работы: Л – лекция, ЛЗ – лабораторное занятие.

Формы проведения занятий: В – лекция-визуализация, Т – лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, М-- моделирование.

Виды контроля: ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, РК – рубежный контроль, ВыхК – выходной контроль.

Форма контроля: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, Р – реферат, З - зачет, Э – экзамен, ЗК – защита курсовой работы.

5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Технология продукции общественного питания» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, текущий контроль.

Реализация компетентностного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия проводятся 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.

Целью лабораторных занятий является изучение технологии блюд и кулинарных изделий, производимых и реализуемых в сфере общественного питания.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – практические занятия на действующем оборудовании, решение задач и т.п., так и интерактивные методы – групповая работа, анализ конкретных ситуаций.

Решение задач позволяет обучиться методам и средствам диагностики и контроля основных технологических параметров работы различных видов технологического оборудования. В процессе решения задач студент сталкивается с ситуацией вызова и достижения, данный методический прием способствует в определенной мере повышению у студентов мотивации как непосредственно к учебе, так и к деятельности вообще.

Метод анализа конкретной ситуации в наибольшей степени соответствует задачам высшего образования. Он более чем другие методы, способствует развитию у обучающихся изобретательности, умения решать проблемы с учетом конкретных условий и при наличии фактической информации.

Групповая работа при анализе конкретной ситуации развивает способности проведения анализа и диагностики проблем. С помощью метода анализа конкретной ситуации, у обучающихся развиваются такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми образцами технологического оборудования.

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися, отдельных вопросов теоретического курса, выполнение домашних работ,

включающих решение задач, анализ конкретных ситуаций и подготовку их презентаций, и т.п.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном и групповом формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися, на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в экзаменационные вопросы.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература (библиотека СГАУ)

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|--|------------------------------|----------------------------------|--|
| 1 | Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.— Электрон. текстовые данные.— 496 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85576.html .— ЭБС «IPRbooks» | Васюкова А.Т. | Москва: Дашков и К, 2018 | 1-40 |
| 2 | Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Электрон. текстовые данные.— 336 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85670.html .— ЭБС «IPRbooks» | А.С. Ратушный [и др.]. | Москва: Дашков и К, 2019. | 1-40 |
| 3. | Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания [Электронный ресурс] : учебное пособие /— Электрон.текстовые данные. — 168 с. — 978-5-9908002-8-1. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/51500.html | М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. | СПб. : Троицкий мост, 2016. | 1-40 |

б) дополнительная литература

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|--|---|--|--|
| 1 | Технология производства общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Электрон.текстовые данные. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40913.html | А.И. Мглинец [и др.]. | СПб. : Троицкий мост, 2015. | 1-40 |
| 2 | Технология производства общественного питания. Технологическое обеспечение качества производства общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Перкель Р.Л., Попов В.С., Фединишина Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— 45 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/83312.html .— ЭБС «IPRbooks» | Перкель Р.Л. | Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. | 1-40 |
| 3 | Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/— Электрон. текстовые данные.— 428 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5584.html .— ЭБС «IPRbooks» | Австриевский А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М. | Саратов: Вузовское образование, 2014 | 1-40 |
| 4 | Технология производства общественного питания. Теория и практика. Решение задач [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Любецкая Т.Р., Бронникова В.В.— Электрон. текстовые данные.— 140 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85465.html .— ЭБС «IPRbooks» | Любецкая Т.Р. | Москва: Дашков и К, 2019. | 1-40 |

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>

г) периодические издания:

1. Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья» <http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya>
2. Журнал «Пищевая промышленность» <http://www.foodprom.ru/journals/pishevaya-promyshlennost>
3. Научно-практический журнал «Вопросы питания» <http://voprosy-pitaniya.ru/>
4. Журнал «Foods and Raw Materials» <http://jfrm.ru/>

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета.

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

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

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru>.

Электронно-библиотечная система издательства «Юрайт». Учебники и учебные пособия от ведущих научных школ.

7. Поисковая система [Google](https://www.google.ru/). Режим доступа: <https://www.google.ru/>

Поисковая система [Mail.ru](https://mail.ru/). Режим доступа: <https://mail.ru/>

Поисковая система [Рамблер](https://www.rambler.ru/). Режим доступа: <https://www.rambler.ru/>

Поисковая система [Яндекс](https://www.yandex.ru/). Режим доступа: <https://www.yandex.ru/>

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.);

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы | Тип программы (расчетная, обучающая, контролирующая) |
|-------|--|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Все темы дисциплины | 1) Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу | Вспомогательная |

| | | | |
|---|---------------------|---|-----------------|
| | | неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г. | |
| 2 | Все темы дисциплины | ESET NOD 32 Право на использование программного продукта ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет» г. Саратов. Контракт № 0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г. | Вспомогательная |

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света. На кафедре имеется учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: лекционная аудитория № С-149, оснащенная комплектом специализированной мебели, аудиторной доской.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

8. Оценочные материалы

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология продукции общественного питания» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают 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.

9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Технология продукции общественного питания».

10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Технология продукции общественного питания»

Методические указания по изучению дисциплины «Технология продукции общественного питания» включают в себя*:

1. Методические указания для проведения лабораторных занятий;
2. Методические указания для выполнения курсовой работы;
3. Краткий курс лекций;
4. Сборник тестов.

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технологии продуктов питания»
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология продукции общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продукции общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

| Наименование программы | Примечание |
|--|---|
| ESETNOD 32 Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование программного продукта ESETNOD32 AntivirusBusinessEditionsrenewalfor 2041 user (продление 2041 лицензийна срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г. | Срок действия контракта истек |
| KasperskyEndpointSecurity Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1yearEducationLicence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис».г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г. | Переход на новое лицензионное программное обеспечение |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология продукции общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продукции общественного питания» на 2019/2020 учебный год:

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:

- программное обеспечение:

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование программы | Тип программы | Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения |
|-------|--|---|-----------------|--|
| 1 | Все темы дисциплины | <p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Правоиспользование Microsoft Desktop Education All LngLic/SA Pack OLV E 1Y AcdmcEnt. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p> | Вспомогательная | <p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p>Предоставление неисключительных прав на ПО: Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All LngSubsVL OLV NL IMth AcdmcStdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП



(подпись)

О.М.Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология продукции общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продукции общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
б) дополнительная литература**

| № п/п | Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке | Автор(ы) | Место издания, издательство, год | Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3) |
|-------|--|---|--|--|
| 1 | Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / Электрон.текстовые данные. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40913.html | А.И. Мглинец [и др.]. | СПб. : Троицкий мост, 2015. | 1-40 |
| 2 | Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум/ Перкель Р.Л., Попов В.С., Фединишина Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— 45 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/83312.html . — ЭБС «IPRbooks» | Перкель Р.Л. | Санкт-Петербург: Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. | 1-40 |
| 3 | Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения [Электронный ресурс]/— Электрон. текстовые данные.— 428 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/5584.html . — ЭБС «IPRbooks» | Австриевских А.Н., Вековцев А.А., Позняковский В.М. | Саратов: Вузовское образование, 2014 | 1-40 |
| 4 | Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Любецкая Т.Р., Бронникова В.В.— Электрон. текстовые данные.— 140 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/85465.html . — ЭБС «IPRbooks» | Любецкая Т.Р. | Москва: Дашков и К, 2019. | 1-40 |
| 5 | Организация рационального питания студента : учебное пособие / Ю. П. Кобяков. — 151 с. — ISBN 978-5-8291-3053-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/132271 | Кобяков, Ю. П. | Москва : Академический Проект, 2020. | 1-40 |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой



(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технология продукции общественного питания»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продукции общественного питания» на 2020/2021 учебный год:

Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения

| Наименование программы | Примечание |
|---|---|
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1 year Educational Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолджис», г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p> | <p>Срок действия контракта истек</p> |
| <p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Право на использование Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (250-499) 1 year Educational Renewal License. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Сублицензионный договор № 6-219/2020/223-1370 от 01.12.2020 г.</p> | <p>Заключен новый договор сроком на 1 год (11.12.2020 г. - 10.12.2021 г.)</p> |
| <p>Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p> | <p>Срок действия контракта истекает 23.12.2020 г.</p> |
| <p>Microsoft Office</p> <p>Реквизиты подтверждающего документа: Предоставление неисключительных прав на ПО: DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов. Сублицензионный договор № 201201/КЛ/Л/44-208 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ с конечным пользователем по адресу: г. Саратов, ул. Советская, 60 от 01.12.2020 г.</p> | <p>Заключен новый договор сроком на 1 год (по 31.12.2021 г.)</p> |

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «04» декабря 2020 года (протокол № 4).

Заведующий кафедрой



 (подпись)

О.М. Попова