

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 28.04.2023 10:23:02  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**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./  
« 18 » *сентября* 20*21* г.

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета ВМП и Б  
/Попова О.М./  
« 18 » *сентября* 20*21* г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

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

(подпись)

**Саратов 2021**

## **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» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, практиками: «Основы технологии кулинарной продукции», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Физиология питания», «Микробиология пищевых продуктов», «Органическая и коллоидная химия», «Теоретическая технология», «Санитария и гигиена питания», «Структура пищевых систем кулинарной продукции», учебная практика: ознакомительная, учебная практика: технологическая.

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология продуктов функционального питания», «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Технология и организация диетического питания», а также практик: производственная практика: научно-исследовательская работа, производственная практика (технологическая), преддипломная практика.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижениями компетенций**

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)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 – Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания;	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
			ПК-4.5 – Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям;	научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	навыками изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
			ПК-4.7 – Оценивает факторы, влияющие на процессы основного производства пищевых продуктов.	химический состав сырья и продуктов; функции пищевых веществ и их роль для организма человека; физико-химические	определять основной химический состав пищевых продуктов, регулировать	навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых

				<p>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</p>	<p>процессами, происходящими в продукте и сырье во время технологической обработки .</p>	<p>продуктов; тепловым, механическим и вспомогательными видами оборудования.</p>
--	--	--	--	---	--	--

#### 4. Объём, структура и содержание дисциплины

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

Таблица 2

Объем дисциплины

	Объем дисциплины								
	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа, в том числе	144,3					54,1	90,2		
Аудиторная работа	144					54	90		
лекции	54					18	36		
лабораторные	72					36	36		
практические	18						18		
промежуточная аттестация	0,3					0,1	0,2		
контроль	17,8						17,8		
Самостоятельная работа	89,9					53,9	36		
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 часов	Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>5 семестр</b>								
1	<b>Тема 1: Технология супов повышенной сложности.</b> Классификация и ассортимент супов. Заправочные,	1-2	Л	Т	4	3	ВК	КЛ

	пюреобразные, прозрачные супы, их ассортимент, технология. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов.							
2	Супы повышенной сложности (Солянка, Харчо)	1-2	ЛЗ	М	4	3	ТК	УО
3	Супы повышенной сложности (прозрачные супы, супы-пюре)	3-4	ЛЗ	М	4	3	ТК	УО
4	<b>Тема 2: Технология соусов повышенной сложности.</b> 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	3	ТК	КЛ
5	Технология соусов	5-6	ЛЗ	М	4	3	ТК	УО
6	<b>Тема 3: Технология блюд из картофеля, овощей и грибов.</b> Технологическая характеристика сырья. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Условия, сроки	5	Л	Т	2	3	ТК	КЛ

	хранения и реализации готовых блюд из овощей и грибов.							
7	Блюда из запеченных овощей и грибов	7-8	ЛЗ	М	4	2	ПК1	УО
8	<b>Тема 4: Технология блюд из тушёной, жареной и запеченной рыбы.</b> Технологическая характеристика и особенности переработки сырья. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы, краткая характеристика. Технология тушения и запекания рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент блюд из них, краткая характеристика. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы. Требования к качеству, предъявляемые к блюдам из рыбы.	6-7	Л	Т	4	3	ТК	КЛ
9	Блюда из жареной и отварной рыбы	9-10	ЛЗ	М	4	3	ТК	УО
10	<b>Тема 5: Технология блюд из нерыбных продуктов водного промысла.</b> 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	8	Л	Т	2	3	ТК	КЛ

	нерыбных продуктов морского промысла. Требования к качеству, предъявляемые к гидробионтам.							
11	Блюда из тушёной и запеченной рыбы	11-12	ЛЗ	М	4	3	ТК	УО
12	Блюда из гидробионтов	12-13	ЛЗ	М	4	3	<b>РК2</b>	УО
13	<b>Тема 6: Технология блюд из тушёного и жареного мяса.</b> 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.	9	Л	В	2	3	ТК	КЛ
14	Блюда из тушёного и жареного мяса	14-15	ЛЗ	М	4	3	ТК	УО
15	Блюда из тушёного и жареного мяса	14-15	ЛЗ	М	4	3	ТК	УО
16	<b>Курсовая работа</b>					7,9	ТК	ЗК
17	Выходной контроль				0,1	2	Вых К	Зач
	Итого				54,1	53,9		
<b>6 семестр</b>								
18	<b>Тема 6: Технология блюд из тушёного и жареного мяса (продолжение).</b> 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.	1	Л	В	2	1	ТК	КЛ



19	<p><b>Тема 7: Технология приготовления блюд из запеченного мяса.</b> Ассортимент блюд из запеченного мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.</p>	2	Л	В	2	1	ТК	КЛ
20	Блюда из запеченного мяса	15-16	ЛЗ	М	4	1	ТК	УО
21	<i>Решение ситуационных задач</i>		<i>ПЗ</i>	<i>М</i>	<i>4</i>	<i>2</i>	<i>ТК</i>	<i>УО</i>
22	<p><b>Тема 8: Технология приготовления блюд из птицы, дичи, кролика.</b> Ассортимент блюд из птицы и кролика. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из птицы и кролика.</p>	13-14	Л	В	4	1	ТК	КЛ
23	Блюда из птицы и кролика	17-18	ЛЗ	Т	4	1	<b>РКЗ</b>	УО
24	<p><b>Тема: Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.</b> 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,</p>	1-2	Л	В	2	1	ТК	КЛ

	технология их приготовления. Нормы жидкости, время варки, процент набухания. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализация. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.							
25	Блюда из каш, бобовых и макаронных изделий.	1-2	ЛЗ	М	4	1	ТК	УО
	<i>Решение ситуационных задач</i>		<i>ПЗ</i>	<i>М</i>	<i>4</i>	<i>1</i>	<i>ТК</i>	<i>УО</i>
26	<b>Тема: Технология блюд из яиц, творога.</b> 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	1	ТК	КЛ
27	Блюда из яиц и творога	4-5	ЛЗ	М	4	1	ТК	УО
28	<b>Тема: Изделия из теста.</b> 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	2	ТК	КЛ
29	Технология пельменей, вареников, блинов, блинчиков, оладий	6-7	ЛЗ	М	4	1	ТК	УО
30	<i>Решение ситуационных задач</i>		<i>ПЗ</i>	<i>М</i>	<i>4</i>	<i>1</i>	<i>ТК РК4</i>	<i>УО</i>
31	<b>Тема: Технология холодных блюд.</b> Технология	6-7	Л	В	4	1	ТК	КЛ

	производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации							
32	Холодные блюда и закуски	10-11	ЛЗ	М	4	1	ТК	УО
	<i>Решение ситуационных задач</i>		<i>ПЗ</i>	<i>М</i>	<i>4</i>	<i>1</i>	<i>ТК</i>	<i>УО</i>
33	<b>Тема: Технология сладких блюд.</b> 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	1	ТК	КЛ
34	Холодные сладкие блюда	12-13	ЛЗ	М	4	1	ТК	УО
35	Горячие сладкие блюда	14-15	ЛЗ	М	4	1	ТК	УО
36	<b>Тема: Технология напитков.</b> 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	1	ТК	КЛ
37	Напитки	16-17	ЛЗ	М	4	1	<b>ПК5</b>	УО
38	<b>Тема: Специальные</b>	11-	Л	В	4		ТК	КЛ

	<b>виды питания. Технология блюд для школьного питания</b>	12						
39	<b>Тема: Специальные виды питания. Особенности питания работников заводских столовых</b> Ассортимент продукции. Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков.	13	Л	В	2	1	ТК	КЛ Р
40	<b>Тема: Индустриальные технологии. Особенности производства продукции для питания в особых условиях</b> Характеристика сырья. Особенности технологии быстрой заморозки рожденных блюд и пищевых концентратов	14	Л	В	2	1	ТК	КЛ Р
41	<i>Решение ситуационных задач</i>		ЛЗ	М	2	1	ТК	УО
42	<b>Тема: Основные характеристики инновационных технологий, применяемых в индустрии питания.</b>	15	Л	Т	2	1	РК6	Т
43	<b>Выходной контроль</b>				0,2	8	Вых К	Экз.
	<b>Итого:</b>				<b>90,2</b>	<b>36</b>		
	<b>Всего:</b>				<b>144,3</b>	<b>89,9</b>		

**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 курсового проекта,.

## **5. Образовательные технологии**

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

Реализация компетентного 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85576.html">http://www.iprbookshop.ru/85576.html</a> .— 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85670.html">http://www.iprbookshop.ru/85670.html</a> .— 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/51500.html">http://www.iprbookshop.ru/51500.html</a>	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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/40913.html">http://www.iprbookshop.ru/40913.html</a>	А.И. Мглинец [и др.].	СПб. : Троицкий мост, 2015.	1-40
2	Технология производства 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/83312.html">http://www.iprbookshop.ru/83312.html</a> .— 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5584.html">http://www.iprbookshop.ru/5584.html</a> .— 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: <a href="http://www.iprbookshop.ru/85465.html">http://www.iprbookshop.ru/85465.html</a> .— 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/pischevaya-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) Правонаиспользование Microsoft Desktop Education All LngLic/SA Pack OLV E IY Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г.	Вспомогательная

2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Правоиспользование программного продукта ESET NOD 32Antivirus Business Edition renewal for 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.	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.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции № С-145.

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» «18» мая 2021 года (протокол № 9).*

