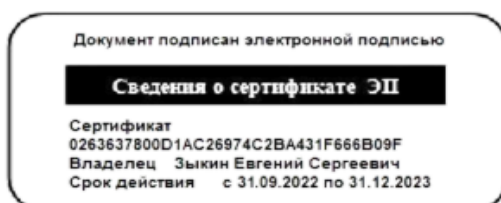


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А.СТОЛЫПИНА»



**«УТВЕРЖДАЮ»**  
Директор  
Технологического института-филиала  
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ  
Е.С. Зыкин

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки:

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: «Технология продукции и организация  
ресторанного бизнеса»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр Форма

обучения: очная, заочная

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью освоения дисциплины** освоения дисциплины «Технология и организация производства специальных видов питания» является формирование теоретических знаний, практических умений и навыков в сфере концепции государственной политики в повышении уровня здорового питания населения России а так же приемов и методов технологии приготовления продукции специализированного назначения.

### **Задачи дисциплины:**

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях специализированного питания;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия специализированного питания (Д/03.6)
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции специализированного питания;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции специализированного питания - участие в планировке и оснащении предприятий специализированного питания.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина включена в блок Б1.В.01 является обязательной дисциплиной. Осваивается в 7 и 8 семестре формы обучения и 9 и 10 семестр заочной формы обучения. Теоретической и практической базой курса являются знания таких дисциплин как «Технология продукции общественного питания», «Контроль качества сырья и кулинарной продукции», «Технология и организация хранения пищевого сырья и готовой продукции», «Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания». Дисциплина формирует теоретическую и практическую базу для прохождения преддипломной практики и написания ВКР.

## 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование результатов обучения, представленных в таблице 1.

Таблица 1 - Формирование результатов обучения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ПК-1 Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Способен <i>организовать технологический процесс производства продукции общественного питания</i>	ИД-1 <sub>ПК1</sub> Организует контроль за выполнением технологического процесса производства продукции общественного питания ИД-2 <sub>ПК1</sub> Организует контроль за соблюдением технологического процесса производства продукции общественного питания ИД-3 <sub>ПК1</sub> Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологических процессов производства продукции общественного питания	Знать: • методы организации контроля выполнением технологического процесса производства продукции общественного питания  Уметь: • организовать технологический процесс производства продукции общественного питания Владеть: • навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологического процесса производства продукции общественного питания

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет **108 час.Зз.ед.**, в том числе контактной работы – 71,0 часа

Раздел дисциплины	Контактная работа					Всего	Самостоятельная работа				Форма текущего контроля
	Всего	Лекции	Практ. занятия	Контроль самостоятельной работы	Индивидуальные консультации		Подготовка как практикам, занятиям,	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестированию, собеседованию,	подготовка к экзамену	
<b>Раздел 1. Общие вопросы питания</b> 1.Теория питания.Основная характеристика пищевых веществ в диетическом питании человека	<b>4</b>	2	2		0,2	<b>2,0</b>	2		1		Входной контроль круглый стол
2.Разработка рационов и приготовление блюд для стандартных диет с механическим и химическим щажением Расчет энергетической ценности блюд	<b>2,13</b>	1	1	0,13		<b>3</b>	2		1		собеседование
3.Система стандартных и нестандартных диет	<b>2,13</b>	1	1	0,13		<b>3</b>	2	1			реферат, доклад с презентацией
4.Разработка рационов и приготовление блюд для специальных диет. Составление суточного рациона Изучение правил проведения бракеража	<b>2,13</b>	1	1	0,13		<b>3</b>	2		1		собеседование
<b>Раздел 2.Основы диетического питания</b> 2.Роль отдельных пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании.	<b>2,13</b>	1	1	0,13		<b>1</b>			1		тест
3.Особенности диет	<b>0,13</b>			0,13		<b>1</b>	2		1		круглый стол
4.Определение среднесуточной потребности разных людей в энергии и ее пищевых источниках	<b>2,13</b>	1	1	0,13		<b>1</b>	2		1		собеседование
5.Диетическое питание при различных заболеваниях печени, кишечника, почек, желудка, сахарного диабета, при ожирении, малокровии, болезнях сердца. Диетическое питание после болезни. Изучение диет и диетических блюд	<b>2,12</b>	1	1	0,12		<b>1</b>			1		коллоквиум
<b>Раздел 3. Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в диетическом питании</b>											
1.Принципы создания продуктов общего и лечебно-профилактического назначения.	<b>2,15</b>	1	1	0,15		<b>1</b>			1		собеседование
2.Роль биологически активных веществ в диетическом питании.	<b>2,15</b>	1	1	0,15		<b>1</b>	2		1		Контрольная работа
3.Разработка рецептур и технологии продуктов	<b>2,15</b>	1	1	0,15		<b>1</b>			1		тест

лечебно-профилактического значения. Составление суточного рациона питания для взрослого трудоспособного человека											
<b>Раздел 4. Особенности технологии приготовления диетического питания</b> 1.Технология приготовления блюд в диетическом питании.	<b>4,15</b>	2	2	0,15		<b>1</b>		1			реферат, доклад с презентацией
2.Роль сырья и его компонентов в профилактическом, лечебном и диетическом питании.	<b>4,15</b>	2	2	0,15		<b>2</b>	2				собеседование
3.Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок	<b>4,15</b>	2	2	0,15		<b>2</b>	2				Мастер-класс
4.Технология приготовления диетических горячих блюд из мяса и субпродуктов	<b>2,15</b>	1	1	0,15		<b>2</b>	2				собеседование
5.Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	<b>2,15</b>	1	1	0,15		<b>2</b>	2				Мастер-класс
6.Технология приготовления сладких блюд и напитков с использованием сахарозаменителей.	<b>2,15</b>	1	1	0,15		<b>1</b>	1				Контрольная работа
7.Технология приготовления диетических супов	<b>2,15</b>	1	1	0,15							тест
<b>Раздел 5. Особенности технологии приготовления геродиетического питания и при лечении различных заболеваний</b> 1.Технология продуктов геродиетического питания.	<b>4,15</b>	2	2	0,15		<b>1</b>		1			реферат, доклад с презентацией
2.Основные требования к продуктам питания при лечении различных заболеваний	<b>4,15</b>	2	2	0,15		<b>1</b>	1				Контрольная работа
3.Разработка рецептур и технологии продуктов геродиетического направления	<b>4,15</b>	2	2	0,15							тест
4.Особенности разработки геродиетического меню	<b>2,15</b>	1	1	0,15							коллоквиум
											зачет
<b>Всего по видам учебной работы</b>	<b>71</b>	34	34	<b>3,0</b>		<b>37</b>	24	3	10,0		

### Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, зачетных единицы - 4, в том числе контактной работы – 20,35 часа

Раздел дисциплины	Контрастная работа										Самостоятельная работа	Контроль самостоятельной работы	Формы контроля
	Контрастная работа					Самостоятельная работа							
	всего	лекции	практические занятия	КСР	Индивидуальные занятия	всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестированию	Подготовка к коллоквиуму, конт.р аботемастер-класс			
Раздел 1. Общие вопросы питания Теория питания.Основная характеристика пищевых веществ в диетическом питании человека Система стандартных и нестандартных диет Разработка рационов и приготовление блюд для специальных диет. Составление суточного рациона Изучение правил проведения бракеража	6	2	2	0,25		17	10		7				Входной контроль тест
Раздел 2.Основы диетического питания	5	2	2	0,25		27	10		7	10			Тест,собеседование реферат, доклад с презентацией
Раздел 3. Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в диетическом питании	3	2	2	0,25		25,5	10		8	0,45			Мастер-класс, тест
Раздел 4. Особенности технологии приготовления диетического питания	3	2	2	0,25		17,5	10			0,4			коллоквиум
Раздел 5. Особенности технологии приготовления геродиетического питания и при лечении различных заболеваний	3	2	2	0,25		27,7	10			2,0			реферат, доклад с презентацией Контрольная работа
<b>Всего по видам учебной работы</b>	<b>21,15</b>	10	10	<b>1</b>	<b>0,15</b>	<b>82,85</b>	50		20	10	2,85		

Общая трудоемкость дисциплины составляет **4 зач. ед., 144 часа**, в том числе контактной работы 62,2 час.

№ пп	Раздел дисциплины	се ме ст р	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу							Формы контроля
			Контактная работа				Самостоя- тельная работа		подго- товка к экзаме- ну	
			все- го	лек- ции	прак- тиче- ски	КСР/ экза- мен	все- го	изуче- ние тем		
1	<b>Модуль 2.</b> Современное состояние и перспективы производства продуктов детского питания. Государственная политика в области здорового питания населения.	7	8	4	4		3,7	0,8	1	Тест входного кон- троля. Контрольная работа, тестовые задания
2	Технология продуктов детского питания на молочной основе	7	4	2	2		3,7	3	2	Контрольная работа, тестовые задания
3	Технология продуктов детского питания на мясной основе	7	4	2	2		3,7	3	3	Контрольная работа, тестовые задания
4	Технология продуктов детского питания на рыбной основе	7	4	2	2		3,7	3	3	Контрольная работа, тестовые задания
5	Технология продуктов детского питания на крупяной основе	7	4	2	2		3,7	3	3	Контрольная работа, тестовые задания
6	Технология продуктов детского питания на плодово-овощной основе	7	4	2	2		3,7	3	3	Контрольная работа, тестовые задания
7	Функциональное питание. Классификация продукции, основные определения и термины.	7	4	2	2		3,7	3	3	Тестовые задания, круглый стол
8	Биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов.	7	12	6	6		3,7	3	3	Контрольная работа, тестовые задания
9	Технология продуктов функционального назначения, для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья	7	12	6	6		3,7	3	3	Контрольная работа, тестовые задания
10	Технология новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава.	7	14	6	6	2	3,7	3	3	Контрольная работа, тестовые задания
<b>Итого экзамен 144 час</b>			<b>62,2</b>	20	20	2	<b>54,8</b>	27,8	<b>27</b>	

**заочная форма обучения**

№ пп	Раздел дисциплины	се ме ст р	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу							Формы контроля
			Контактная работа				Самостоя- тельная работа		подго- товка к зачёту, экзаме- ну	
			всего	лек- ции	прак- тиче- ски	КСР/И КЗ/ экза- мен	всего	изу- чение тем		
1	<b>Модуль 2.</b> Современное состояние и перспективы производства продуктов детского питания. Государственная политика в области здорового питания населения.	7	1,5	0,5	1			11,76	11,76	Тест входного кон- троля. Контрольная работа, тестовые задания
2	Технология продуктов детского питания на молочной основе	7	1,5	0,5	1			11,76	11,76	Контрольная работа, тестовые задания
3	Технология продуктов детского питания на мясной основе	7	1,5	0,5	1			11,76	11,76	Контрольная работа, тестовые задания
4	Технология продуктов детского питания на рыбной основе	7	1,5	0,5	1			11,76	11,76	Контрольная работа, тестовые задания
5	Технология продуктов детского питания на крупяной основе	7	2	1	1			11,76	11,76	Контрольная работа, тестовые задания
6	Технология продуктов детского питания на плодово-овощной основе	7	2	1	1			11,761	11,761	Контрольная работа, тестовые задания
7	Функциональное питание. Классификация продукции, основные определения и термины.	7	2	1	1			11,761	11,761	Тестовые задания, круглый стол
8	Биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов.	7	2	1	1			11,761	11,761	Контрольная работа, тестовые задания
9	Технология продуктов функционального назначения, для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья	7	1,5	0,5	1			11,761	11,761	Контрольная работа, тестовые задания
10	Технология новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава.	7	1,5	0,5	1			11,761	11,761	Контрольная работа, тестовые задания
<b>КСР Индивидуальные консультации</b>			1,15			1/0,2/0,15				
<b>Итого экзамен 144 час</b>			<b>17,35</b>	6	10	1,15	<b>117,65</b>			

## Содержание дисциплины

### Модуль 1

**Раздел 1. Общие вопросы питания.** Теория питания. Потребности организма человека в пищевых веществах в зависимости от возраста и физиологического состояния. Пищевые нутриенты и эссенциальные вещества.

**Раздел 2. Основы диетического питания.** Метаболизм основных пищевых веществ, их биологические функции в организме. Баланс азота в организме. Потребности в белке у людей различных половозрастных групп и социального статуса. Безопасный уровень потребления белка. Белковая энергия, общая энергия как характеристики качества рациона питания. Энергетические субстраты. Метаболическая константа. Потребности организма в белках, жирах, углеводах, пищевых волокнах, минеральных веществах, витаминах, аминокислотах в зависимости от пола, возраста, состояния здоровья. Роль отдельных пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании. Особенности диет при различных заболеваниях.

**Раздел 3. Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в диетическом питании.** Принципы создания продуктов общего и лечебно-профилактического назначения. Коррекция здоровья человека через создание продуктов диетического питания. Биологически активные вещества: источники, химическая природа, функции.

**Раздел 4. Особенности технологии приготовления диетического питания.** Технология полуфабрикатов для диетического питания. Особенности подбора сырья и ассортимент продукции в зависимости от возраста, физиологического состояния организма, интенсивности труда. Роль пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ в профилактическом, лечебном и диетическом питании.

**Раздел 5. Особенности технологии приготовления геродиетического питания и при лечении различных заболеваний.**

Технология продуктов геродиетического питания. Потребности организма в нутриентах пожилых людей. Геродиетические продукты. Основные требования к продуктам питания при лечении различных заболеваний (атеросклероз, диабет, анемия, авитаминозы, ожирение). Способы переработки, обеспечивающие сохранность питательных и биологически активных веществ.

### Модуль 2

#### **Тема 1. Современное состояние и перспективы производства продуктов детского питания. Государственная политика в области здорового питания населения.**

Цели и задачи изучения дисциплины. Теория функционального питания. Основные компоненты пищи и их роль в питании человека. Наиболее распространенные дефициты в пищевых субстанциях, отмечаемые в рационах людей. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов функционального питания. Государственная политика в области здорового питания населения России. Классификация продуктов функционального питания. Различия между диетическим и функциональным питанием. Определение понятий биологически активные пищевые добавки, нутрицевтики, пробиотики, продукты функционального питания. Сходство и различие между ними. Ключевые функции организма, позитивное воздействие на которые позволяет относить продукты питания в категорию функциональное питание.

#### **Тема 2. Технология продуктов детского питания на молочной основе**

Технология продуктов детского питания на основе молочного сырья и обогащение специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных детских групп. Методология проектирования рациональных рецептур продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности. Примеры продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе и базовые технологические принципы их изготовления. Роль молочных продуктов в детском питании. Технологии производства консервов для детей из молочного сырья.

#### **Тема 3. Технология продуктов детского питания на мясной основе**

Технология продуктов детского питания на основе мясного сырья и обогащение специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью,



адаптированных для различных возрастных детских групп. Методология проектирования рациональных рецептур продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности. Примеры продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе и базовые технологические принципы их изготовления. Роль мясных продуктов в детском питании. Технологии производства консервов для детей из мясного сырья.

#### **Тема 4. Технология продуктов детского питания на рыбной основе**

Технология продуктов детского питания на основе рыбного сырья и обогащение специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных детских групп. Методология проектирования рациональных рецептур продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности. Примеры продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе и базовые технологические принципы их изготовления. Роль рыбных продуктов в детском питании. Технологии производства консервов для детей из рыбного сырья.

#### **Тема 5. Технология продуктов детского питания на крупяной основе**

Технология продуктов детского питания на основе крупяного сырья и обогащение специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных детских групп. Методология проектирования рациональных рецептур продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности. Примеры продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе и базовые технологические принципы их изготовления. Роль крупяных продуктов в детском питании. Технологии производства консервов для детей из крупяного сырья.

#### **Тема 6. Технология продуктов детского питания на плодоовощной основе**

Технология продуктов детского питания на основе плодоовощного сырья и обогащение специальными пищевыми субстанциями, обладающими функциональной и пребиотической активностью, адаптированных для различных возрастных детских групп. Методология проектирования рациональных рецептур продуктов детского питания с заданным комплексом показателей пищевой ценности. Примеры продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе и базовые технологические принципы их изготовления. Роль плодов и овощей в детском питании. Технологии производства консервов для детей из плодоовощного сырья.

#### **Тема 7. Функциональное питание. Классификация продукции, основные определения и термины.**

Эколого-медицинские особенности питания современного человека. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека. Основные пищевые вещества и их энергетические, пластические и регуляторные функции. Функциональные пищевые ингредиенты. Биологически активные пищевые добавки. Продукты функционального питания. Термины и определение. История вопроса. Нормативно-технологическая документация в функциональном питании. Технологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения гипертонической болезни, основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения ожирения, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения сахарного диабета второго типа. Технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения новообразований, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения заболеваний пищеварительного тракта.

#### **Тема 8 Биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов**

Биологические основы технологии продуктов функционального питания для взрослого населения в зависимости от их половой принадлежности, для беременных и кормящих женщин, для студенческой молодежи, для пожилых людей, для поддержания физической и спортивной формы, улучшения умственных способностей. Лечебно-реабилитационное, клиническое и профилактическое

ское питание. Потребности человека в нутриентах и пищевых субстанциях с функциональной активностью в зависимости физиологического состояния, повышенной физической и умственной нагрузки, различных стрессовых воздействий, особенностей профессии и быта.

### **Тема 9 Технология продуктов функционального назначения, для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья**

Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения аллергических заболеваний детей и взрослых, технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения стрессобусловленных заболеваний. Растения России как источник тех или иных пищевых субстанций функционального назначения. Технологические приемы, используемые для предотвращения или снижения потери витаминов, ненасыщенных жирных кислот, пептидов, аминокислот, минеральных веществ и других функциональных пищевых ингредиентов.

### **Тема 10 Технология новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава.**

Бифидобактерии, молочнокислые бактерии и другие микроорганизмы как основа биологически активных пищевых добавок и продуктов функционального питания. Краткая биологическая характеристика пробиотических микроорганизмов. Требования, к микроорганизмам, используемым в качестве основы пробиотиков и стартерных культур для продуктов функционального питания. Моно- и комплексные пробиотики, гомо- и аутопробиотики, синбиотики. Кисломолочные продукты функционального питания на основе молока и другого сырья. Механизмы позитивного влияния пробиотиков и кисломолочных продуктов функционального питания на организм человека. Пищевые волокна, олигосахариды и сахароспирты, протеины, пептиды, аминокислоты и нуклеиновые кислоты, изопреноиды, спирты и витамины, минералы и органические кислоты, полиненасыщенные жирные кислоты и другие антиоксиданты, гликозиды и холины – как категории функционального питания.

## 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий, промежуточный и итоговый контроль, самостоятельная работа.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках учебного курса предусмотрены встречи с представителями российских компаний индустрии питания.

Часть лекционных занятий проводится 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 (контролируется).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Занятия, проводимые в интерактивной форме, ежегодно пересматриваются, дополняются фотографиями, рисунками, графиками, согласно новых разработок технологий приготовления продукции общественного питания.

Используемые в процессе преподавания дисциплины формы и методы организации занятий и взаимодействия преподавателя и студентов в аудитории, а также организация самостоятельной работы студентов обеспечивают выполнение не только дидактической (обучающей), но и воспитательной функции, в том числе развитие познавательной активности и увлечённости выбранной профессией, формирование профессионального самосознания, профессиональной идентичности и ценностей профессиональной деятельности, самостоятельности и навыков самоорганизации.

**Интерактивные лекции** по темам дисциплины позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал. Последние моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

**Встречи со специалистами индустрии питания** запланированы по теме «Современное состояние и перспективы производства продуктов детского питания. Государственная политика в области здорового питания населения».

Занятия по теме «Функциональное питание. Классификация продукции, основные определения и термины» заключаются в проведении учебных групповых дискуссий по конкретной проблеме.

В процессе занятий происходит обмен мнениями во всех его формах. Главная задача дискуссии – выявление существующего многообразия точек зрения участников на вопрос и проблему и при необходимости всесторонний анализ каждой из них.

Учебная дискуссия отличается от других видов дискуссий тем, что новизна ее проблематики относится лишь к группе лиц, участвующих в дискуссии, т. е. то решение проблемы, которое уже найдено в науке, предстоит найти в учебном процессе в данной аудитории.

Дискуссия позволяет максимально полно использовать опыт студентов, способствуя лучшему усвоению изучаемого ими материала. Это обусловлено тем, что в групповой дискуссии не преподаватель говорит студентам о том, что является правильным, а сами обучающиеся вырабатывают доказательства, обоснования принципов и подходов, предложенных преподавателем, максимально используя свой личный опыт. Этот активный метод обучения обеспечивает хорошие возможности для обратной связи, подкрепления, практики, мотивации.

**Самостоятельная работа по дисциплине** включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты, текущие контрольные работы и др.);

- ✓ оформление и подготовка докладов;
- ✓ подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=3290>.

Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

Асинхронное обучение в виде самостоятельной работы и контроля самостоятельной работы по дисциплине включает:

- самоподготовку к занятиям по конспектам, учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;
- оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;
- выступление с презентациями;
- подготовка к тестированию.

### **Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине с лицами, относящимися к категории инвалидов и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина изучается два семестра, формой промежуточной аттестации по дисциплине в 7 семестре является зачёт, в 8 семестре – экзамен. Изучение дисциплины предполагает изучение теоретических вопросов в области индустрии питания, практическую и аналитическую работу по технологии приготовления и организации общественного питания.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает 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.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. **Ерисанова О.Е.** Технология продуктов функционального питания: учебно-методический комплекс для подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Ульяновск: УлГАУ, 2019. – 55 с. Режим доступа - <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=2576>
2. **Ерисанова, О.Е.** Технология продуктов детского и функционального питания: методические указания по изучению дисциплины для студентов биотехнологического факультета, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», / О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина. 2013 – 116с. Режим доступа <http://lib.ugsha.ru/~elib/books/f949b87bee0868d76388a16007d9d52c.pdf>
3. **Ерисанова, О.Е.** Технология продуктов детского и функционального питания: для студентов обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», / О.Е. Ерисанова. – Ульяновск: УГСХА им. П.А.Столыпина, – 116с. Режим доступа <http://learning.ugsha.ru/course/view.php?id=25851>

## 8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### *а) Основная литература:*

1. **Богатырев, С. А.** Технология хранения и транспортирования товаров. 2-е изд. : учебное пособие / С. А. Богатырев, И. Ю. Михайлова. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2012. — 129 с. — ISBN 978-5-394-01657-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. Режим доступа: — URL: <http://www.iprbookshop.ru/5988.html>
2. **Бредихина, О.В.** Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 192 с
3. **Вытовтов, А. А.** Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания/ учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.
4. **Вытовтов, А.А.** Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учебное пособие / А.А. Вытовтов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2010. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-113-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/4906>
5. **Ершов, В.Д.** Промышленная технология продукции общественного питания : учебник / В.Д. Ершов. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 232 с. — ISBN 5-98879-014-3. — Текст: электронный// Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. Режим доступа: — URL: <https://e.lanbook.com/book/4882>
6. **Позняковский, В.М.** Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с. - (Высшее образование. Бакалавриат)
7. **Рубина, Е.А.** Санитария и гигиена питания : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат)
8. **Тихомирова, Н.А.** Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе : учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заве-

дений, обучающихся по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания", направлению подготовки дипломированного специалиста 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" специальности 260303 "Технология молока и молочных продуктов" / Н. А. Тихомирова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 448 с.

9. **Храмцов, А.Г.** Технология продуктов из вторичного молочного сырья : учебное пособие / А.Г. Храмцов, С.В. Василюшин, С.А. Рябцева, Т.С. Воротникова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 424 с. — ISBN 978-5-98879-089-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — Режим доступа: URL: <https://e.lanbook.com/book/4900>

*б) Дополнительная литература:*

**1.Иванова Л.А.** Пищевая биотехнология. [Текст] – М.КолосС. -2008. – 472с. (Учебник для студентов высших учебных заведений, Часть 1, Част 2).

**2.Рязанова О.А.** Товароведение продуктов детского питания [Текст]: рекомендовано Минэкономразвития РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальностям: 351300 "Коммерция", 351100 "Товароведение", 271200 "Технология продуктов общественного питания" 471400 "Технология детского и функционального питания" /О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Омега-Л;М.: Деловая литература, 2003. - 144 с.

**3. Киселева Т.Ф.** Технология консервирования [Текст]: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260504 "Технология консервов и пищевых концентратов" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки дипломированного специалиста 260200 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Т. Ф. Киселева. - СПб.: Проспект Науки, 2011. - 416 с.

**4. Куцаков В.Е.** Холодильная технология пищевых продуктов. Часть 3. Биохимические и физико-химические основы [Электронный ресурс]: учебник/ В.Е. Куцакова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 272с.

**5. Рогожин В.В.** Биохимия молока и мяса [Текст] : допущено Учебно-методическим объединением вузов РФ по агрономическому образованию в качестве учебника для студентов, обучающихся по специальности 110305 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции" / В. В. Рогожин. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 456 с

**6. Родина Т.Г.** Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: [Текст] Учебник / Под ред. проф. Т.Г. Родиной. — М.: ИНФРА-М, 2013. — 544 с. — (Высшее образование).

**7. Черников В.А.** Экологически безопасная продукция [Текст]: рекомендовано Мин. с.-х. РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по сельскохозяйственным специальностям / В.А. Черников, О.А. Соколов. - М.: КолосС, 2009. - 438 с.: ил.

в) Информационные справочные системы

**Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки УлГАУ**

(редакция 11.05.2021г)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p><b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b>                      Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г.                      Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО                      Договор № 01/20 от 16.11.2020 г.                      Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе  <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>.</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21                       С 16.11.20 по 16.11.25</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>.</p>
<p><b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b>                      Договор №386/20 от 19.11.2020 г.                      Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань».                      Договор 190 от 22.03.2021 г.                      Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»                      Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. ,                      "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"                      Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей  <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021                       С 01.04.2021 по 31.03.2022                       С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b>                      Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013                      Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г.                      Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016.                      Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.  <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>                      Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13                      Архив до 31.12. 23                      01.01.14 - 31.12.14                      Архив до 31.12.24                      01.01.17 - 31.12.17                      Архив до 31.12.27                      01.01.18- 31.12.18                      Архив до 31.12.28</p>	<p><a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b>                      Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г.  <a href="http://ebs.rgazu.ru">http://ebs.rgazu.ru/</a>                      Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ.                      Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/пароллю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г.                      с пролонгацией.                      Пункт 7.1</p>	<p><a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a></p>
<p><b>База данных Polpred.com</b>                      Письмо ООО «Полпред справочники»,                      01.09.2014 г.                      Соглашение от 28.10.2019 г.  <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>                      Полнотекстовый постоянно пополняемый. База</p>	<p>С 01.09.2014 г.                      Пролонгация                      С 28.10.2019г.                      Пролонгация</p>	<p><a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a></p>

данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей		
<b>Справочно-правовая система «Гарант»</b> Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Пролонгация	В интрасети
<b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система <a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a> Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	<a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a>
<b>Научная электронная библиотека Science index</b> Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ. <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a> Локальная сеть университета	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г.  С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
Национальная подписка <b>Scopus</b> Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a> Локальная сеть университета	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г.	<a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
Национальная подписка <b>WoS</b> Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 <a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a> Локальная сеть университета	С 05.09.2019 по 31.12.2019 г.	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
<b>CrossRef</b> Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19	С 08.02.2019 по 31.12.2019 г.  С 01.01.2020 по 31.12.2020 г.	<a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>



<p>от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021  <a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>  Доступ по логину и паролю</p>	<p>С 30.11.2020 по  31.12.2021 г.</p>	
<p><b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b>  Свидетельство о регистрации средства массовой информации  ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г.  <a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a>  Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе.  Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>Постоянно</p>	<p><a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a></p>

в) информационные справочные системы (редакция 14.12.2021)

Наименование документа с указанием Реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p><b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b>  Договор № 7300/20 от 12.11.2020 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра –инженерия, коллекция СПО  Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО  Договор № 01/20 от 16.11.2020 г.  Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе</p>	<p>С 01.12.20 по 01.12.21</p> <p>С 01.12.21 по 01.12.22</p> <p>С 16.11.20 по 31.11.21</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a>.</p>
<p><b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b>  Договор №386/20 от 19.11.2020 г.  Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань».  Договор 190 от 22.03.2021 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»  Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г. ,  "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"  Доступ по IP адресам университета, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 01.12.2020 по 30.11.2021</p> <p>С 01.04.2021 по 31.03.2022</p> <p>С 24.12.2019 по 31.12.2022</p>	<p><a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b>  Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013  Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г.  Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016.  Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.01.13-31.12.13  Архив до 31.12. 23  01.01.14 - 31.12.14  Архив до 31.12.24  01.01.17 - 31.12.17  Архив до 31.12.27  01.01.18- 31.12.18  Архив до 31.12.28</p>	<p><a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b>  Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ.  Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 02.02.2019 г.  с пролонгацией.  Пункт 7.1</p>	<p><a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование"</b>  Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г.</p>	<p>Бессрочный</p>	<p><a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2/">http://lib.klgtu.ru/jirbis2/</a></p>

Доступ с личных компьютеров по логину/пароллю без ограничения числа пользователей		
<b>База данных Polpred.com</b> Письмо ООО «Полпред справочники», 01.09.2014 г. Соглашение от 28.10.2019 г. Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей	С 01.09.2014 г. Пролонгация С 28.10.2019г. Пролонгация	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>
<b>Справочно-правовая система «Гарант»</b> Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Доступ с компьютеров читального зала НБ	Пролонгация	
<b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> Договор 101/НЭБ/1029-п от 10.06.2019 о предоставлении доступа к НЭБ федеральная государственная информационная система Доступ с компьютеров библиотеки	Бессрочный	<a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a>
<b>Научная электронная библиотека Science index</b> Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ. Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении доступа к НЭБ. Локальная сеть университета	С 18.06.2019 по 05.07.2020 г.  С 29.06.2020 по 01.07.2021 г.	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
Национальная подписка <b>Scopus</b> Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020г. №1189 Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020г. №742 Локальная сеть университета	С 10.05.2018 по 31.12.2018 г. С 09.10.2019 по 31.12.2019 г.	<a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
Национальная подписка <b>WoS</b> Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249 Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020г. №692 Локальная сеть университета	С 05.09.2019 по 31.12.2019 г.	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
<b>CrossRef</b> Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19 от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021	С 08.02.2019 по 31.12.2019 г. С 01.01.2020 по 31.12.2020 г. С 30.11.2020 по 31.12.2021 г.	<a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>

Доступ по логину и паролю		
<b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14.04.2017 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в вузе. Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей	Постоянно	<a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a>

**в) информационные справочные системы (редакция 11.05.2022)**

Ссылка на таблицу

[https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem\\_library.pdf](https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf)

**г) Интернет ресурсы:**

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/> свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. - Москва - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/>
5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <https://edu.ru/>
6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». – URL: <http://window.edu.ru>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.- URL: <http://fcior.edu.ru/>
8. Министерство сельского хозяйства РФ. - URL: <https://mcx.gov.ru/>
9. Министерство агропромышленного комплекса и развития сельских территорий Ульяновской области. - URL: <https://mcx73.ru/>
10. Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://government.ru>

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>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</b>	<b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</b>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAT-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

<p>13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»  Барная стойка – 1 шт.  Шкаф (буфет) – 1 шт.  – 1 шт.  Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт.  Стол производственный с бортом 1,2 х 0,7 – 1 шт.  Стол производственный с бортом 1.5 х 0,7 – 4 шт.  Скамья со спинкой 2-х местная  Стол 2-х местн. с полкой  Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт.  Стол 2-х местный  Стол 3-х местный  Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПВХ и с полкой,  Стол ученический со скамьей в сборе 3хм 6 шт.  Стул ученический  Стул черный  Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт.  ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт.  Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 шт.  Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт.  Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905  Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт.  Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт.  Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт.  Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт.  МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт.  Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт.  Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт.  Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт.  Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт.  Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт.  Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт.  Электронные микроскопы  Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт.  Микроскоп цифровой Levenhuk D2L– 1 шт.</p>	
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)  Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест.  Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г.  MSOffice 2003  г.к. 7 от 16.03.2007  Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511,  Ульяновская область,  г. Димитровград,  ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а  Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное</p>	<p>433511,  Ульяновская область,  г. Димитровград,</p>

оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	ул. Куйбышева, д.310
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (компьютерной техники) № 32а Стеллаж-1 шт., полка 1 шт., стол-8 шт., ноутбук Samsung NP300 E5C - 1 шт., Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) Архиватор 7-zip Персональные компьютеры процессор Intel(R) Pentium (R) CPU 3GHz / ОЗУ 1,49Gb – 6 шт. Операционная система: CalculateLinux офисный пакет LibreOffice 5.3 (Текстовый процессор (LibreOfficeWriter), Электронная таблица (LibreOfficeCalc), Презентация (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase))	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

## **10.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Самостоятельная работа**

Условно самостоятельную работу обучающихся по цели можно разделить на базовую и дополнительную.

Базовая самостоятельная работа (БСР) обеспечивает подготовку обучающегося к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям для всех дисциплин учебного плана. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля. Базовая СР может включать следующие виды работ:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- выполнение домашнего задания или домашней контрольной работы, предусматривающих решение задач, выполнение упражнений и выдаваемых на лабораторных занятиях;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- практикум по учебной дисциплине с использованием программного обеспечения;
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к экзамену и аттестациям;
- подготовка докладов и презентаций по заданной теме.

Дополнительная самостоятельная работа (ДСР) направлена на углубление и закрепление знаний обучающегося, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины.

ДСР может включать следующие виды работ:

- анализ научной публикации по заранее определённой преподавателем теме;
- анализ статистических и фактических материалов по заданной теме, проведение расчетов, составление схем и моделей на основе статистических материалов.

Обучающийся, приступающий к изучению учебной дисциплины, получает информацию обо всех видах самостоятельной работы по курсу с выделением базовой самостоятельной работы (БСР) и дополнительной самостоятельной работы (ДСР), в том числе по выбору.

#### **Виды заданий для самостоятельной работы:**

– для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; работа со словарями и справочниками; работа с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей; компьютерной техники, интернет и др.;

– для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект, анализ и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии; тестирование и др.;

– для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментальная работа; рефлексивный анализ профессиональных умений, с использованием аудио- и видеотехники и др.

#### **Формы самостоятельной работы**

Самостоятельная работа обучающихся складывается из:

- самостоятельной работы в учебное время,
- самостоятельной работы во внеурочное время,
- самостоятельной работы в Интернете.

#### **Формы самостоятельной работы обучающихся в учебное время**

Работа на лекции. Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях - вопросы для самостоятельной работы обучающихся, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны сообщения обучающихся по отдельным вопросам плана. Опережающие задания для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются проблемные лекции. Основная задача лектора в этом случае - не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция обучающегося - не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.



Работа на практических занятиях. Семинар-дискуссия образуется как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Студент учится выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника. Данная форма работы позволяет повысить уровень интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Круглый стол. Характерной чертой круглого стола является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией. Выбирается ведущий и 5-6

комментаторов по проблемам темы. Выбираются основные направления темы, и преподаватель предлагает студентам вопросы, от решения которых зависит решение всей проблемы. Ведущий продолжает занятие, он даёт слово комментаторам, привлекает к обсуждению всю группу.

Коллективное обсуждение приучает к самостоятельности, активности, чувству сопричастности к событиям. При этом происходит закрепление информации, полученной в результате прослушивания лекций и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Формы самостоятельной работы обучающихся во внеучебное время

Конспектирование. Существуют два разных способа конспектирования - непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование - это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения. При записи лекций или по ходу семинара этот способ оказывается единственно возможным, так как и то и другое разворачивается у вас на глазах и больше не повторится; вы не имеете возможности ни забежать в конец лекции, ни по несколько раз «переслушивать» ее.

Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно - перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

Реферирование литературы. Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь новое, ценное и полезное содержание (приращение науки, знания).

Доклад и мультимедийная презентация. Доклад - вид самостоятельной работы,

используется в учебных и внеклассных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыслить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько обучающихся, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

### **Самостоятельная работа в Интернете**

Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для: поиска информации в сети - использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами; организации диалога в сети - использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций; создания тематических web-страниц и web-квестов - использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

Работа на лекции. Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях - вопросы для самостоятельной работы студентов, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны так называемые «вкрапления» - выступления, сообщения студентов по отдельным вопросам плана. Опережающие задания для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются проблемные лекции. Основная задача лектора в этом случае - не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция студента - не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

Работа на практических занятиях. Семинар-дискуссия образуется как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Студент учится выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника. Данная форма работы позволяет повысить уровень интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Круглый стол. Характерной чертой круглого стола является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией. Выбирается ведущий и 5-6 комментаторов по проблемам темы. Выбираются основные направления темы, и преподаватель предлагает студентам вопросы, от решения которых зависит решение всей проблемы. Ведущий продолжает занятие, он даёт слово комментаторам, привлекает к обсуждению всю группу.

Коллективное обсуждение приучает к самостоятельности, активности, чувству сопричастности к событиям. При этом происходит закрепление информации, полученной в результате прослушивания лекций и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04.Технология продукции и организация общественного питания,. утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 №1047 и профессионального стандарта "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 610н).

Автор: Гирфанова Ю.Р.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10  
Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета от «11» мая 2022 г., протокол № 11

Председатель методической комиссии: к.т.н., доцент Хохлов А.А.

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

№п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза зав- дующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии ФАЗРиПП
1	Последняя страница рабочей программы	Изменения в профессиональном стандарте "Повар"(утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 113н) Изменена формулировка трудовой функции «Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/01.6»	10.05.2022 г., № 10  Шигапов И.И.	11.05.2022 г., № 10  Хохлов А.А.
2		Переименование инженерно экономического факультета в инженерно технологический факультет с 01.09.2022 г.	14.06.2022 Протокол №12 Шигапов И.И.	16.06.2022 93/ОС

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	П.8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	В раздел внесены изменения в части поступления новой литературы.	1.09.2023, № 1 Зав. кафедрой И.И.Шигапов	1.09.2023, № 11 Председатель метод. совета Хохлов А.А.