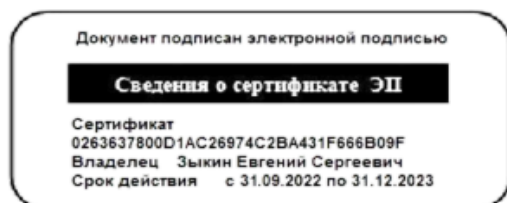


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А.СТОЛЫПИНА»



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания (прикладной бакалавриат)

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса  
Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Димитровград – 2022

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины являются:

– подготовка обучающихся производственно-технологической деятельности и решению конкретных задач, направленных на освоение новых видов технологического оборудования, снижение трудоемкости, энергоемкости и повышению производительности труда;

– подготовка обучающихся к организационно-управленческой деятельности направлена на повышение эффективности технологии и организации ресторанного бизнеса;

– подготовка обучающихся к научно-исследовательской деятельности и решению конкретных задач направленных на проведение эксперимента, наблюдений и измерений, составление научно-технической документации;

– подготовка обучающихся к проектной деятельности и решению конкретных задач направленных на участие в проектировании, реконструкции предприятия, подбору и размещению технологического оборудования.

– подготовка обучающихся к способности участвовать в маркетинговых исследованиях по организации ресторанного бизнеса и разрабатывать предложения по выбору производителей оборудования для предприятий общественного питания.

**Задачи дисциплины:**

– дать необходимые знания об оборудовании используемом в технологическом процессе и его работоспособность;

– изучить оборудование, предназначенное для предприятий общественного питания;

– научиться эффективно использовать технологическое оборудование и делать правильный выбор;

– разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

– *планирование процессов основного производства организации питания (D/01.6);*

– *управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6);*

– участие в планировке и оснащении предприятий питания;

– *планирование процессов основного производства организации питания (D/01.6);*

– *управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6).*

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Оборудование предприятий общественного питания» является обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части теоретического блока учебного плана (Б1.О.23), направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Освоение дисциплины требует знания, полученные ранее при изучении дисциплин «Математика», «Физика», «Информатика», «Механика», «Инженерная и компьютерная графика», «Процессы и аппараты пищевых производств».

Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин «Комплексное оснащение ресторанов», «Проектирование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Холодильное оборудование предприятий общественного питания», для выполнения курсовых проектов по выше отмеченным дисциплинам, выпускаемых квалификационных работ и дальнейшей профессиональной деятельности.

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций (ОПК-3).

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-3	Способен использовать решения инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Применяет знания инженерных наук в области эксплуатации современного технологического оборудования, приборов и механизмов используемых в индустрии питания ОПК-3.2. Использует знания инженерных наук при проектировании предприятий индустрии питания	<p><b><u>Знать:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– теоретические основы и инженерные задачи основных процессов производства технологии и организации ресторанного сервиса;</li> <li>– классификацию технологического оборудования данной отрасли;</li> <li>– машинно-аппаратурные схемы различных видов производства и технологии и организации ресторанного сервиса;</li> <li>– назначение, область применения, устройство и принцип действия, технические характеристики и принцип выбора машин и аппаратов производства кулинарной продукции и кондитерских изделий;</li> <li>– методику расчета производительности технологического оборудования, определение конструктивных размеров рабочих органов машин и аппаратов для ресторанного сервиса.</li> </ul> <p><b><u>Уметь:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– при проектировании предприятий общественного питания выбирать современное технологическое оборудование, отвечающее особенностям</li> </ul>

			<p>производства;</p> <p>– подтверждать инженерными расчетами соответствие оборудования условиям и требованиям технологических процессов производства.</p> <p><b><u>Владеть:</u></b></p> <p>– навыками эксплуатации и регулировки технологических параметров оборудования.</p>
--	--	--	---

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, в том числе контактной работы – 30 час.

### очно-заочная форма обучения

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час										Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КнтРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>													
1.Сортировочно-калибровочное, моечное и очистительное оборудование	6	6	2	1	1		4	2	2	1	1		Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2.Измельчительное и режущее оборудование	6	6	2	1	1		4	2	2	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
3.Месильно-перемешивающее оборудование	6	6	2	1	1		4	2	2	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
4.Дозировочно-формовочное оборудование	6	6	2	1	1		4	2	2	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
5.Прессующее оборудование	6	6	1		1		4	2	2	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
6.Универсальные кухонные машины	6	5	1		1		4	2	2	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>													
7.Жарочно-пекарное оборудование. Кухонные плиты	6	6	2	1	1		4	2	2	1	1		Собеседование, тестирование, практические занятия
8.Водогрейное оборудование	6	7	1		1		5,5	2	2	1	0,5		
9.Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева	6	8	2	1	1		5,5	2	2	1	0,5		
10.Вспомогательное тепловое оборудование	6	7	1		1		5,5	2	2	1	0,5		

<b>Раздел 3. Оборудование для товарной обработки продуктов питания</b>												
11.Товарная обработка продуктов питания и упаковочные материалы	6	9	3	1	2		5,5	2	2	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
12.Оборудование для упаковки продуктов питания в РГС и вакууме	6	7	3	1	2		3,5	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 4. Торговое оборудование</b>												
13.Весоизмерительные приборы	6	10	3	1	2		6,5	4	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
14.Торговые автоматы	6	7	3	1	2		3,5	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
15.Оборудование для расчета с покупателем	6	6	2		2		3,5	1	1	1	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен												
Индивидуальные консультации												
Всего по видам учебной работы		108	30	10	20	-	78	26	26	15	11	

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов, в том числе контактной работы –12,15 час.

**заочная форма обучения**

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час											Формы контроля
			Контактная работа					Самостоятельная работа						
			Всего	Лекции	Практические занятия	КСР	КнРС	Всего	Подготовка к практическим	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
<b>Раздел 1. Механическое оборудование</b>														
1.Сортировочно-калибровочное, моечное и очистительное оборудование	6	6,5	2	1	1			6	2	1	1	2	0,5	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
2.Измельчительное и режущее оборудование	6	6						6	2	1	1	2		Собеседование, тестирование, практические занятия
3.Месильно-перемешивающее оборудование	6	6,5						6	2	1	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
4.Дозировочно-формовочное оборудование	6	6						6	2	1	1	2		Собеседование, тестирование, практические занятия
5.Прессующее оборудование	6	6,5						6	2	1	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
6.Универсальные кухонные машины	6	7	1		1			6	2	1	1	2		Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 2. Тепловое оборудование</b>														
7.Жарочно-пекарное оборудование. Кухонные плиты	6	8,5	2	1	1			6	2	1	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
8.Водогрейное оборудование	6	6						6	2	1	1	2		Собеседование, тестирование, практические занятия
9.Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева	6	6,5						6	2	1	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
10.Вспомогательное тепловое оборудование	6	7,5	1		1			6	2	1	1	2	0,5	Собеседование, тестирование,

														практические занятия
<b>Раздел 3. Оборудование для товарной обработки продуктов питания</b>														
11.Товарная обработка продуктов питания и упаковочные материалы	6	8	2	1	1			6	2	1	1	2		Собеседование, тестирование, практические занятия
12.Оборудование для упаковки продуктов питания в РГС и вакууме	6	7	1		1			6	2	1	1	2		Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 4. Торговое оборудование</b>														
13.Весоизмерительные приборы	6	8,5	2	1	1			6	2	1	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
14.Торговые автоматы	6	7						7	3	1	1	2		Собеседование, тестирование, практические занятия
15.Оборудование для расчета с покупателем	6	7,35			1			6,85	2,85	1	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен														
Индивидуальные консультации		0,15	0,15					0,15						
Всего по видам учебной работы		108	12,15	4	8			0,15	91,85	31,85	15	15	30	4



## ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

### Программа проведения активных и интерактивных занятий

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час.	Интерактивные практические занятия, час
1	Измельчительное и режущее оборудование		2
2	Прессующее оборудование		1
3	Дозировочно-формовочное оборудование	1	2
4	Аппараты инфракрасного и сверхвысокочастотного нагрева	1	2
5	Товарная обработка продуктов питания и упаковочные материалы	1	1
6	Весоизмерительные приборы	1	2
	Итого	4	10

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» на платформе «Moodle»

<http://www.moodle.ugsha.ru/course/category.php?id=10>. Чат предназначен для обсуждения учебного материала в онлайн режиме в течение времени, предназначенного для освоения дисциплины.

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

самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По 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 обучающихся с презентациями по изученному материалу;

подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

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

Обучение по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц 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 Университете 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 Университета 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**

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания» 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.

Форма промежуточной (по итогам изучения курса) аттестации – экзамен.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Шигапов И.И. Курс лекций по дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания». Специальность 19.03.04. «Технология производства продукции и организация общественного питания». Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://tiugsha.ru/docs/annotacii\\_rp/19.03.04\\_tpoop/b1b25\\_o\\_oz.pdf](http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1b25_o_oz.pdf)

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

А)основная

- 1.Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник Ч.1 / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 413с.
- 2.Ботов М. И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для студентов вузов и бакалавров/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - М.: Издательский центр "Академия", 2013. - 416 с.
- 3.Ершов В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 1. Комплексная механизация технологических процессов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Д. Ершов. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4879>. — Загл. с экрана.

4. Ершов В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 2. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Д. Ершов. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4881>. — Загл. с экрана.

**Б)дополнительная**

1. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Допущено МоРФ в качестве учебника / В.П. Золин. - 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2006. - 248 с

2. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для вузов. В 3 ч. Ч. 3: Торговое оборудование/ Т.Л. Колупаева, Н.Н. Агафонов, Г.Н. Дзюба, А.Н. Стрельцов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 304 с.

3. Шуляков Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания: Справочник/ Л.В. Шуляков. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 249 с.

**В)Периодические издания Журналы: «Пищевая промышленность»**

**Г)Программное обеспечение и информационные справочные системы** Для организации учебных занятий по дисциплине используется

информационные справочные и поисковые системы «Консультант Плюс», «Гарант» и информационные ресурсы сети Интернет.

Интернет-ресурсы <http://www.bank/referatov.ru> - Банк рефератов <http://www.stratum.pstu.ac.ru> - Электронная библиотека <http://www.rba.ru> - Российская библиотека

<http://www.194.226.30.32/book.htm> - Фондовая библиотека президента России <http://www.limin.urs.ac.ru> - Виртуальная библиотека.

**д) периодические издания:**

«Аграрная наука», «Пищевая промышленность»

**е) Программное обеспечение и информационные справочные системы**

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Интернетбраузер: GoogleChrome. MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013, КонсультантПлюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практически е занятия	Операционная система: MicrosoftOffisePowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: GoogleChrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumbКафедральнаябаза и база государственных стандартов и сайт <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	+	-	+

ж) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов
1.	<b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b> Договор № 8637/21П от 16.11.2021 г.
	Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция СПО
2.	Договор № 01/20 от 16.11.2020 г. Размещение и использование произведений в ЭБС и едином электронном образовательном ресурсе
3.	<b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b> Договор 190 от 22.03.2021 г. Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»
4.	Договор №397/54 от 21.03.2022 г. Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
5.	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
6.	<b>Электронное издательство ЮРАЙТ</b> Договор № 5545 от 30 ноября 2022 г. Электронная образовательная система «Образовательная платформа ЮРАЙТ»
7.	<b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b> Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г Договор № 18/14 от 18 апреля 2014 г. Договор № SU-06-12/2016 от 13.12.2016 г. 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 ezпроху без ограничения числа пользователей
8.	<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
9.	<b>Электронная библиотечная система "Рыбохозяйственное образование"</b> Лицензионный договор №01-308-2021/21 от 09.04.2021 г. Доступ с личных компьютеров по логину/паролю без ограничения числа пользователей
10.	<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 ezпроху без ограничения числа пользователей
11.	<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
12.	<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
13.	<b>Научная электронная библиотека Science index</b> Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-7419/2019 от 18 июня 2019 г. о предоставлении доступа к НЭБ.
14.	Лицензионный договор Science index от 17.06.2020 г. №7419/2020 о предоставлении

	доступа к НЭБ.
15.	Лицензионный договор Science index от 28.06.2021 г. №7419/2021 Локальная сеть университета
16.	<p><b>Национальная подписка Scopus</b></p> <p>Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Сублицензионный договор от 09 октября 2019 №Scopus/1249</p> <p>Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 19.10.2020 г. №1189</p> <p>Лицензионный доступ к электронному ресурсу Freedom Collection издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 17.07.2020 г. №742</p> <p>Локальная сеть университета</p> <p>Доступ к содержанию баз данных Elsevier в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>
17.	<p><b>Национальная подписка WoS</b></p> <p>Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249</p> <p>Лицензионный доступ к содержанию базы данных Scopus издательства Elsevier в 2020 году. Письмо РФФИ от 07.07.2020 г. №692</p> <p>Локальная сеть университета</p> <p>Доступ к содержанию баз данных Clarivate в 2021 году (Приложение 1 к протоколу № АМ/32-пр от 30.04.2021)</p>
18.	<p><b>CrossRef</b></p> <p>Международная система библиографических ссылок от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19 Международная система библиографических ссылок от 14 января 2020 г. № CRNA-1932-19</p> <p>от 30 ноября 2020 № CRNA-162-2021</p> <p>Доступ по логину и паролю</p>
19.	<p><b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b></p> <p>Положение об электронной библиотеке ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ. Принято Ученым советом университета. Протокол № 9 от 19 апреля 2022 г.</p> <p>Полнотекстовая электронная библиотека. Учеб. пособия и учебно-методические изд. по направлениям, реализуемым в вузе.</p> <p>Доступ с личных компьютеров по индивидуальному логину/паролю без ограничения числа пользователей</p>

## 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 SCREENMEDIAI-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.