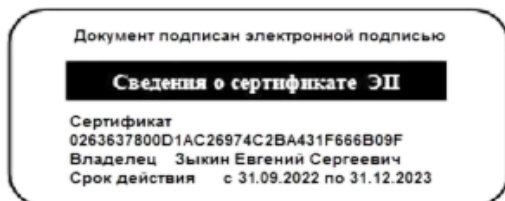


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ  
П.А.СТОЛЫПИНА»



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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ТЕХНОЛОГИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ В ИНДУСТРИИ**  
**ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Димитровград – 2022

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины** - вооружить студентов систематизированными знаниями технологии производства полуфабрикатов, практическими навыками и умениями ведения технологических процессов с позиции современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей.

### **Задачи дисциплины**

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья;
- планирование потребностей основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах;
- разработка предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования полуфабрикатов;
- координация процессов основного производства организации питания с другими структурными подразделениями;
- контроль выполнения работниками основного производства организации питания технологий приготовления полуфабрикатов, регламентов и стандартов, принятых в организации;
- подготовка и реализация мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания» входит в перечень курсов формируемых участниками образовательных отношений профессионального цикла Б1.В.08 учебного плана.

Дисциплина «Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания» базируется на знаниях и умениях других дисциплин: «Физиология питания»; «Пищевая микробиология», «Технология продукции общественного питания».

Знания, умения и навыки дисциплины формируются также в ходе прохождения Производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, Технологической и Преддипломной практики и демонстрируются в ходе прохождения Государственной итоговой аттестации.

## 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ 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 ПК-1.2 Организует контроль за технологическим процессом ПК-1.3 Организует контроль за соблюде-	<b>Знать:</b> - современные технологии приготовления полуфабрикатов различного ассортимента; - методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания; <b>Уметь:</b> - производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства предприятий общественного питания; - выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы кон-

		<p>нием технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p> <p>ПК-1.4 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>троля на основном производстве предприятий общественного питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать отдельные виды процессов основного производства и необходимые для этого ресурсы;</li> <li>- разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства предприятий общественного питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них;</li> <li>- определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками приготовления полуфабрикатов, в соответствии с установленными требованиями</li> </ul>
ПК-2	<p>Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ПК-2.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ПК-2.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность предприятий общественного питания;</li> <li>- современные технологии производства продуктов разнообразного ассортимента;</li> <li>- методы контроля качества продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы;</li> <li>- способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль выполнения работниками основного питания технологий приготовления полуфабрикатов, регламентов и стандартов, принятых в организации;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками разработками нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания;</li> <li>- способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации общественного питания;</li> <li>- организацией службы внутреннего контроля;</li> <li>- методикой создания системы контроля на предприятиях общественного питания</li> </ul>

#### 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 ч, зачетных единицы 3, в том числе контактной работы – 57 ч (очная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость								Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации
		Контактная работа				Самостоятельная работа				
		всего	в том числе		контроль	всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию, контрольной работе	
лекции	практические занятия									
<b>Раздел 1. Организация процесса производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>										
1	Общие понятия о производстве полуфабрикатов	3	1	2		2	2			входной контроль, устный опрос
2	Техническое оснащение технологического процесса производства полуфабрикатов	3	1	2		3	2	1		круглый стол
<b>Раздел 2. Производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов</b>										
1	Обработка овощей, плодов, грибов	6	2	4		4	2		2	контрольная работа, устный опрос
2	Производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов	9	2	6	1	5	2		3	тестирование, контрольная работа
<b>Раздел 3. Производство полуфабрикатов из рыбы</b>										
1	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	6	2	4		7	2		5	контрольная работа
2	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	11	4	6	1	11	4	2	5	тестирование, подготовка докладов с презентацией, контрольная работа
<b>Раздел 3. Производство полуфабрикатов из мяса</b>										
1	Технология механической кулинарной обработки мяса	6	2	4		7	2		5	контрольная работа
2	Технология полуфабрикатов из мяса и мясного сырья	13	4	8	1	12	4	2	6	тестирование, подготовка докладов с презентацией, контрольная работа
<b>Всего по видам учебной работы</b>		<b>57</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>3</b>	<b>51</b>	<b>20</b>	<b>5</b>	<b>26</b>	<b>зачет</b>

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 ч, зачетных единицы 3, в том числе контактной работы – 13,15 ч (заочная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость								Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации	
		Контактная работа				Самостоятельная работа					
		всего	в том числе		контроль	всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию, контрольной работе		
лекции	практические занятия										
<b>Раздел 1. Организация процесса производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>											
1	Общие понятия о производстве полуфабрикатов	0,5	0,5								входной контроль, устный опрос
2	Техническое оснащение технологического процесса производства полуфабрикатов	0,5	0,5	1		10		10			круглый стол
<b>Раздел 2. Производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов</b>											
1	Обработка овощей, плодов, грибов	1		1		10	5		5	0,5	контрольная работа, устный опрос
2	Производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов	2	1	1		10	5		5	0,5	тестирование, контрольная работа
<b>Раздел 3. Производство полуфабрикатов из рыбы</b>											
1	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1		1		10	5		5	0,5	контрольная работа
2	Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	2	1	1		25	5	10	10	0,5	тестирование, подготовка докладов с презентацией, контрольная работа
<b>Раздел 3. Производство полуфабрикатов из мяса</b>											
1	Технология механической кулинарной обработки мяса	1		1		10	5		5	1	контрольная работа
2	Технология полуфабрикатов из мяса и мясного сырья	3	1	2		15,85	5,85		10	1	тестирование, подготовка докладов с презентацией, контрольная работа
<b>Индивидуальные консультации (ИКЗ)</b>		<b>0,15</b>			0,15						
<b>Контроль самостоятельной работы (КСР)</b>		<b>1</b>			1						
<b>Всего по видам учебной работы</b>		<b>13,15</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>90,85</b>	<b>30,85</b>	<b>20</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>зачет</b>

## **СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Раздел 1. Организация процесса производства полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

#### **Тема 1. Общие понятия о производстве полуфабрикатов**

Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.

#### **Тема 2. Техническое оснащение технологического процесса производства полуфабрикатов**

Организация работы мясного цеха. Организация работы рыбного цеха. Особенности работы мясо-рыбного цеха и общие правила организации рабочих мест. Организация работы овощного цеха. Виды технологического оборудования, инвентаря, инструмента и способы их безопасной эксплуатации.

### **Раздел 2. Производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов**

#### **Тема 1. Обработка овощей, плодов, грибов**

Классификация плодовоовощной продукции. Технологические свойства овощей, плодов, грибов. Технологический процесс механической обработки овощей, плодов, овощей.

#### **Тема 2. Производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов**

Ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов. Использование переработанных овощей. Централизованное производство овощных полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов.

### **Раздел 3. Производство полуфабрикатов из рыбы**

#### **Тема 1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья**

Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка нерыбного водного сырья. Обработка и использование рыбных отходов.

#### **Тема 2. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы**

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Подбор пряностей и приправ для рыбы. Технология кнельной и котлетной массы из рыбы. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Требования к качеству полуфабрикатов.

### **Раздел 4. Производство полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов**

#### **Тема 1. Технология механической кулинарной обработки мяса**

Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса. Схемы механической обработки мяса. Обработка костей и субпродуктов.

#### **Тема 2. Технология полуфабрикатов из мяса и мясного сырья**

Ассортимент полуфабрикатов. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Фасованное мясо и субпродукты. Крупнокусковые полуфабрикаты. Порционные полуфабрикаты. Мелкокусковые полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты. Фарши. Полуфабрикаты в тесте. Требования к качеству полуфабрикатов.

## **5.**

### **ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Организация занятий по дисциплине «Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа, входной, текущий контроль и промежуточной аттестации. В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализация компетентностного 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.

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 по дисциплине предусматривают выполнение отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, а именно:

- студенты овладевают умениями выполнять типовые расчеты по расходу и норме вложения сырья, выхода готовой продукции с использованием сборника рецептов блюд и кулинарных изделий как основного нормативно-технического документа для предприятий общественного питания;

- анализируют производственные ситуации, учатся проектировать на основе анализа свою деятельность, намечать конкретные пути решения той или иной практической задачи;

- выполняют задания, связанные с разработкой технологических схем и карт блюд по основным группам кулинарной продукции;

- осуществляют технологический процесс приготовления и отпуска различных групп блюд с соблюдением санитарных норм, условий организации рабочего места.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

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

- оформление и подготовка рефератов;

- подготовка к текущему тестированию, решению задач по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

1. Интерактивные лекции позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя. Эти формы лекций отличаются от традиционных активным общением лектора с аудиторией, постановкой перед студентами вопросов и совместным поиском ответов. Разумеется, в поиске ответов на вопросы, поставленными лектором или студентами ведущая роль принадлежит лектору. Проводятся в виде проблемной лекции, которая характеризуется постановкой перед студентами учебных проблем-заданий, которые они должны самостоятельно решить, получив, таким образом, новые знания. В лекции сочетаются проблемные и информационные начала. Часть знаний студент получает в виде готовых знаний, а часть добывает самостоятельно под руководством преподавателя. На этих лекциях процесс познания студентов приближается к поисковой, исследовательской деятельности. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные технологические особенности, представлен информационный материал.

2. Проведение круглого стола, требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 5-7 минут, материал должен быть тщательно проработан. К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все студенты. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме,

которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

План круглого стола:

- вступительное слово руководителя
- заслушивание докладов
- обсуждение доклада

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине «Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания» на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=10283>

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 «Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания» для 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 И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Формой промежуточной аттестации знаний, умений и навыков студентов по дисциплине «Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания» является зачет.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Тех-



нология полуфабрикатов в индустрии 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, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

**Гуляева Л.Ю.** Учебно-методический комплекс по дисциплине: «Технология полуфабрикатов в индустрии общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /Л.Ю. Гуляева - Ульяновск: УлГАУ, 2021. - Режим доступа: <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=10282>

## **8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### *а) Основная литература*

1. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Ершов В.Д.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4882>
2. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания в 3ч.Ч2.Тепловое оборудование.: Учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования/ В.П. Кирпичников, М.И. Ботов.- 2е изд.- М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 496с.
3. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: рекомендовано Федеральным государственным учреждением "Федеральный институт развития образования" в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по направлению подготовки "Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров" и дополнительного профессионального образования / Л. З. Шильман. - М.: Академия, 2012. - 176 с.
4. Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010.— 332 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14389>
5. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания// Зайко Г.М., Джум Т.А./ М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013.-560с.
6. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>
7. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н.

Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>

8. Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. — 7-е изд. — М. : Дашков и К, 2019. — 248 с. — ISBN 978-5-394-03326-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85164.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

*б) Дополнительная литература*

1. Вытовтов А. А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания : учеб. пособие / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

2. Антипова Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс]/ Антипова Л.В., Толпыгина И.Н., Калачев А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 600 с.— Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4880>

3. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Е.А. Рубина. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 272 с.

4. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник. — М.: ИНФРА-М, 2012. — 271 с. — (Высшее образование: Бакалавриат)

5. Алексеев, Г.В. Компьютерные технологии при проектировании и эксплуатации технологического оборудования. [Электронный ресурс] / Г.В. Алексеев, И.И. Бриденко, В.А. Головацкий, Е.И. Верболоз. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 256 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4878>

6. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий. [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/58738>

7. Олейникова, А.Я. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты. [Электронный ресурс] / А.Я. Олейникова, Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, Т.А. Шевякова. — Электрон. дан. — СПб.: ГИОРД, 2015. — 296 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69873>

*в) Информационные справочные системы*

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

*г) Интернет-ресурсы*

1. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. ХАССП ликбез / Безопасность общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://haccp-likbez.ru.>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. рус.

7. Общепит: Информационный сайт / материалы для организации работы общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://foodis.ru/> свободный. – Загл. с экрана – Яз. рус.

8. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - [www.gost.ru](http://www.gost.ru). свободный. – Загл. с экрана – яз. рус.

9. Стандарты и качество [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - [www.ria-stk.ru](http://www.ria-stk.ru).

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 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 3хме 6 шт.  
Стул ученический  
Стул черный  
Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт.  
Электромясорубка Scarlett 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 однодверный Indesit MT 08 – 1 шт.  
Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт.  
Мультирезка Moulinex 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.

2	<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 310</p>
3	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а          Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.</p>	<p>433511,          Ульяновская область,г.          Димитровград,          ул. Куйбышева 310</p>
4	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>433511,          Ульяновская область,г.          Димитровград,          ул. Куйбышева 310</p>

<p>(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))</p>	
---	--

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: Шигапов И.И.

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 факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств 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 заведующего 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.