

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО  
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«УЛЬЯНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ  
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе



Н.С. Семенова

«15» декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

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: очно-заочная, заочная

г. Димитровград - 2015 г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»

Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе



Н.С. Семенова

«23» июня 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

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: очно-заочная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

## 1 ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### Цель изучения дисциплины:

- формирование теоретических знаний и практических навыков в области технологии кондитерских мучных изделий.

### Задачи дисциплины:

- изучить технологии производства мучных изделий, требования к их качеству, условия и сроки хранения;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания; (ПК-1);
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания (ПК-1);
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования (ПК-4);
- *Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания (D/03.6);*
- *Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/03.6);*
- *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 «Технологии мучных изделий» является обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части дисциплин по выбору теоретического блока учебного плана (Б1.В.ДВ.04.01), направления подготовки бакалавров 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Предшествующие дисциплины: «Пищевая химия», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции».

Дисциплина «Технология мучных изделий» связана междисциплинарными связями с последующими дисциплинами базовой и вариативной части: «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов детского и функционального питания».

### **3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4.

**ОПК-2** способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**Знать:**

- существующие виды и особенности специального питания.

**Уметь:**

- разрабатывать технологию производства специальных видов питания с использованием новейшего оборудования.

**Владеть:**

- технологией производства специальных видов питания

**ОПК-3** способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

**Знать:**

- правила и методы осуществления контроля санитарно-гигиенического состояния производства продукции.

**Уметь:**

- анализировать санитарно-гигиеническое состояние продуктов питания и исходного сырья.

**Владеть:**

- методами санитарно-гигиенического анализа производимой продукции.

**ПК-1** способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

**Знать:**

- научные основы технологии, технологию изготовления полуфабрикатов, технологию тепловой обработки продуктов полуфабрикатов, технологию и рецептуры блюд повышенной сложности;

- физико-химические процессы, происходящие при обработке и хранении полуфабрикатов и готовых блюд, приемы оформления, требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;

- *Современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (D/03.6);*

- *Методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания (D/03.6);*

- *Принципы и методы организации системы контроля работы персонала*

*предприятий питания (В/03.6);*

**Уметь:**

- осуществлять приемы предварительной и тепловой обработки продуктов, проверять готовность изделий, изготавливать широкий ассортимент кулинарных и кондитерских изделий, оформлять различные блюда;
- разрабатывать новые рецептуры, составляя соответствующие нормативные документы, внедрять прогрессивные технологии производство продукции производить расчет основных технологических процессов производства;
- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- *Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (D/03.6);*
- *Производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания (D/03.6);*
- *Выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном производстве организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем (D/03.6);*

**Владеть:**

- навыками составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий.

**ПК-4** готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.

**Знать:**

- соответствующую нормативную документацию;
- методы оценки контроля качества, терминологию;
- *Современные технологии производства блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента (D/01.6);*
- *Основы организации деятельности предприятий питания (В/01.6)*

**Уметь:**

- анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению и устранению;
- организовывать работу производства предприятий питания;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- *Планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы (D/01.6);*
- *Разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства*

организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них (Д/01.6);

- Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В/01.6);

- Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (В/01.6).

**Владеть:**

- проведения испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства;

- рациональной эксплуатации оборудования, расчета потребности сырья.

**Матрица формирования компетенций по дисциплине**

№ п/п	Разделы	Количество часов (аудиторная +самостоятельная)		Профессиональные компетенции				Общее количество компетенций
		Очно-заочная	Заочная	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-4	
Раздел (модуль) 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных изделий								
1.	Основное сырье для производства мучных изделий.	25,5	21	+	+	+	+	4
2.	Дополнительное сырье для производства мучных изделий.	25,5	21	+	+	+	+	4
Раздел (модуль) 2. Производство мучных изделий								
1.	Технология приготовления основных мучных изделий из дрожжевого	24,5	26,5	+	+	+	+	4
2.	Технология приготовления и оформления основных мучных изделий из бездрожжевого теста.	14,5	27,5	+	+	+	+	4
3.	Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.	21,5	23,5	+	+	+	+	4
4.	Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	22,3	24,15	+	+	+	+	4
5.	Индивидуальные консультации		0,15					
6.	Экзамен	0,2	0,2					
Итого		144	144	144				

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы 30,2 ч

### 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 (модуль) 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных изделий</b>													
Основное сырье для производства мучных изделий.	9	25,5	6	2	4		15	5	6	1	3	4,5	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
Дополнительное сырье для производства мучных изделий.	9	25,5	6	2	4		15	5	6	1	3	4,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел (модуль) 2. Производство мучных изделий</b>													
Технология приготовления основных мучных изделий из дрожжевого	9	24,5	6	2	4		14	5	5	1	3	4,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология приготовления и оформления основных мучных изделий из бездрожжевого теста.	9	14,5	6	2	4		14	5	5	1	3	4,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.	9	21,5	3	1	2		14	5	5	1	3	4,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	9	22,3	3	1	2		14,8	5,8	5	1	3	4,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации													
Всего по видам учебной работы		144	30,2	10	20	0,2	86,8	30,8	32	6	18	27	

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 зачётных единиц, 144, в том числе контактной работы 20,35 ч

### 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	КлтРС	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 (модуль) 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных изделий</b>													
Основное сырье для производства мучных изделий.	9	21,5	1	1			19	6,5	6,5	1	5	1,5	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
Дополнительное сырье для производства мучных изделий.	9	20,5					19	6,5	6,5	1	5	1,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел (модуль) 2. Производство мучных изделий</b>													
Технология приготовления основных мучных изделий из дрожжевого	9	26,5	6	1	5		19	6,5	6,5	1	5	1,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология приготовления и оформления основных мучных изделий из бездрожжевого теста.	9	27,5	7	2	5		19	6,5	6,5	1	5	1,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.	9	23,5	3	1	2		19	6,5	6,5	1	5	1,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	9	24,15	3	1	2		19,65	6,5	6,5	1	5,65	1,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,2	0,2			0,2							
Индивидуальные консультации		0,15	0,15			0,15							
Всего по видам учебной работы		144	20,35	6	14	0,35	114,65	39	39	6	30,65	9	



## **5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

Организация занятий по дисциплине «Технология мучных изделий» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа, текущий и итоговый контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС по направлению подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль подготовки: «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса», 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 проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

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 по разделам дисциплины.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 40% аудиторных занятий, т.е. по данной дисциплине не менее 18 часов.

## Программы проведения активных и интерактивных занятий по дисциплинам учебного плана

№ п/п	Наименование темы	Интерактивные лекции, час	Виды активных и интерактивных практических занятий, час	
			Технология развития критического мышления	Технология проблемного обучения
Раздел (модуль) 1. Характеристика сырья и подготовка его к производству мучных изделий				
1.	Основное сырье для производства мучных изделий.		2	
2.	Дополнительное сырье для производства мучных изделий.		2	
Раздел (модуль) 2. Производство мучных изделий				
3.	Технология приготовления основных мучных изделий из дрожжевого теста.	6		2
4.	Технология приготовления и оформления основных мучных изделий из бездрожжевого теста.	6		
5.	Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.	4		
6.	Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	4		
Итого		20	4	2

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Технология мучных изделий» 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 «Технология мучных изделий» 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 «Метрология, стандартизация, сертификация» 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 – зачет.

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

Шигапов И.И. Курс лекций по дисциплине «Технология мучных изделий». 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/b1vdv41\\_o\\_oz.pdf](http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vdv41_o_oz.pdf)

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

а) основная литература

1. Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник для вузов.- СПб.: Троицкий мост, 2011.- 408 с.

2. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия с рецептурами. – Пер. с англ. – СПб.: Профессия, 2013. – 768с.

3. Матвеева, Т.В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения. Научные основы, технологии, рецептуры [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2016. — 360 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69879>. — Загл. с экрана.

4. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : справочник / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2011. — 400 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4901>. — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература

1. Борисова С.В. Использование дрожжей в промышленности: Учеб.пособие для вузов/ С.В. Борисова, О.А. Решетник, З.Ш. Мингалеева.- СПб.: ГИОРД, 2008.- 216 с.

2. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий (технология хлебобулочных изделий): Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов / Л.П. Пащенко, Т.В. Санина, Л.И. Столярова. - М.: КолосС, 2007. - 215 с.

3. Бутейкис, Нина Григорьевна. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Допущено МоРФ в качестве учебника / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2007. - 304 с.

4. Пучкова, Любовь Ивановна. Технология хлеба: Допущено в качестве учебника для вузов, Ч. 1. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий/ Л.И. Пучкова, Р.Д. Поландова, И.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 559 с.

5. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 528 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58738>. —

Загл. с экрана.

6. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.О. Магомедов [и др.]. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 440 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69874>. — Загл. с экрана.

в) Программное обеспечение и информационные справочные системы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующа я	обучающа я
1	Лекция	Интернет браузер: GoogleChrome. MicrosoftWord 2010, MicrosoftWord 2013, Консультант Плюс «Excel 2013»	-	-	+
2	Практические занятия	Операционная система: MicrosoftOfficePowerPoint Консультант Плюс Интернет браузер: GoogleChrome Мультимедиа: SMplayer Графический редактор: gThumb Кафедральнаябаза и база государственных стандартов и сайт <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	+	-	+

г) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

1	<b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b> <a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks. Коллекция издательства «Гиорд» до 2016 года
	<b>Договор № 590/13 от 30.10.2013</b>
	Договор № 941/14 от 01.12.2014г
	Договор 1485/15 от 30.11.2015 г.
	Договор 2419/16 от 22.11.2016 г.
	Договор 3325/17 от 17.11.2017 г
	Договор 3326/17 от 17.11.2017 г.
	Договор 4692/18 от 29.11.2018 г. Договор 4693/18 от 29.11.2018 г.
2	<b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b> <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство». Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» с 2016 года
	Договор 10/14 от 28.03.2014 г.
	Договор 2 от 27.01.2015 г.
	Договор 30 от 01.04.2016 г.
	Договор 137 от 27.10.2016 г
	Договор 16 от 21.03.2017
	Договор от 30.11.2017 г.
	Договор 48/18 от 12.03.2018 г. Договор 251/18 от 20.11.2018 г.

	Договор 14/159 от 18.02.2019 г.
3	<b>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</b> <a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a> Электронные полнотекстовые версии научных журналов с архивом на 10 лет.
	Договор SU-23-01/2013 от 11.02.2013 г.
	Договор № 18/14 от 18.04. 2014 г.
	Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016 г.
	Договор № SU-27-11/2017 от 27.11.2017 г.
4	<b>Электронная библиотечная система "AgriLib"</b> <a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая совмещенная версия ЭБС ФГБОУ ВО РГАЗУ
	Лицензионный договор № ПДД 39/14 от 13.05.2014г. с пролонгацией, пункт 7.1
	Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. с пролонгацией, пункт 7.1
5	<b>База данных Polpred.com</b> <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a> Полнотекстовая постоянно пополняемая база данных Polpred.com обзор СМИ.
	Письмо ООО «Полпред справочники» Пролонгация
6	<b>Справочно-правовая система ООО «Гарант-Сервис Симбирск»</b>
	Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Пролонгация
	Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Пролонгация
7	<b>Национальная электронная библиотека (НЭБ)</b> <a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a> федеральная государственная информационная система
	Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015
8	<b>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ</b> <a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a> Полнотекстовая электронная библиотека. Учебные пособия и учебно-методические издания по направлениям, реализуемым в университете
	Свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ № ФС 77-69434 от 14 апреля 2017 г.
9	Лицензионный договор Scienceindex от 24 апреля 2014 №7419/2014 Лицензионный договор Scienceindex от 06 мая 2015 №7419/2015 Лицензионный договор Scienceindex от 30 мая 2016 №7419/2016 Лицензионный договор Scienceindex от 17 мая 2017 №7419/2017 Лицензионный договор Scienceindex от 07 июня 2018 №7419/2018 Лицензионный договор Scienceindex от 18 июня 2019 №7419/2019 Доступ с компьютеров университета <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
1	Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 года №WoS/1225
0	Сублицензионный договор от 02 апреля 2018 года №WoS/1106
	Сублицензионный договор от 05 сентября 2019 года №WoS/1249
	Доступ с компьютеров университета <a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
1	Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106
1	Доступ с компьютеров университета <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
1	ДОГОВОР от 17 апреля 2015 № CRNA-102-15
2	Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015
	ДОГОВОР от 30 января 2019 № CRNA-499-17
	ДОГОВОР от 08 февраля 2019 № CRNA-1319-19
	на возмездное оказание услуг по подключению к международной системе библиографических ссылок CrossRef
	Доступ по логину и паролю <a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a>

д) Периодическая печать:

Наименование журнала	Годы подписки (или выпуска)	Местонахождение
Аграрная наука	2011-2013	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Бухучёт в сельском хозяйстве	2000-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2000-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Журнал общей биологии	2001-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Известия вузов. Пищевая технология	2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Международный сельскохозяйственный журнал	2003-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Молочное и мясное скотоводство	2006-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Обж. Основы безопасности жизнедеятельности	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Переработка молока: технология, оборудование	2008-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Пищевая промышленность	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Приусадебное хозяйство Рыбное хозяйство Сельский механизатор Сыроделие и маслоделие	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2012	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2008-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Тара и упаковка	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2010-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Товаровед продовольственных товаров Финансы Химия и жизнь. XXI век	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право Хранение и переработка сельхозсырья Экология и жизнь Экология урбанизированных территорий	2001-2012, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2011	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2001-2011, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий Аграрная наука Административное право Администратор образования Техника в сельском хозяйстве	2001-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017, 2018	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2007-2010	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013, 2014, 2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310

<a href="#">Вестник аграрной науки Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина</a>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<a href="#">Вестник АПК Верхневолжья Ярославская государственная сельскохозяйственная академия</a>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<a href="#">Вестник НГАУ Новосибирский государственный аграрный университет</a>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<a href="#">Вестник Омского государственного аграрного университета Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина</a>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<a href="#">Известия Оренбургского государственного аграрного университета Оренбургский государственный аграрный университет</a>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<p><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></p>	<p><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>
<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 SCREENMEDI AI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQ MX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firefox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций,</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград,</p>



## в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа	Адрес в сети Интернет
<p><b>Электронная библиотечная система IPRbooks</b>  Договор 5881/19 от 12.11.2019 г.  Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия «Премиум», коллекция издательства «Квадро», коллекция Дашков и К., коллекция Инфра – инженерия, коллекция СПО  Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 – 30.11.2020</p>	<p><a href="http://www.iprbookshop.ru">http://www.iprbookshop.ru</a></p>
<p><b>Электронная библиотечная система издательства «Лань»</b>  Договор 248/19 от 11.11.2019 г.  Коллекция «Технологии пищевых производств – Издательство «Гиорд» ЭБС «Лань».  Договор № 305/20 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «Лань»  Пакет «Ветеринария и сельское хозяйство»  Договор № СЭБ НВ-170 от 24 декабря 2019 г.  "Сетевая электронная библиотека аграрных вузов"  Доступ предоставляется по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezпроху без ограничения числа пользователей</p>	<p>01.12.2019 - 30.11.2020</p> <p>01.04.2020 – 31.03.2021</p> <p>24.12.2019 - 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  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Договор № 18/14 от 18 апреля 2014г.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  Договор № SU-06-13/2016 от 13.12.2016.  Электронные полнотекстовые версии научных журналов, 60 названий  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</p>	<p>01.01.13-31.12.13 Архив до 31.12. 23</p> <p>01.01.14 - 31.12.14 Архив до 31.12.24</p> <p>01.01.17 - 31.12.17 Архив до 31.12.27</p> <p>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/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>База данных Polpred.com</b> Соглашение от 28.10.2019 г. <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a> Полнотекстовый постоянно пополняемый. База данных Polpred.com обзор СМИ. Доступ по IP адресам вуза, с личных компьютеров через ezproху без ограничения числа пользователей</p>	<p>С 28.10.2019г. Пролонгация</p>	<p><a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a></p>
<p><b>Справочно-правовая система «Гарант»</b> Договор № 312/058/2007 от 12.02.2007г. о взаимном сотрудничестве. Дополнительное соглашение от 04.12.2017г. Доступ с компьютеров читального зала НБ</p>	<p>Не ограничен</p>	<p>В интрасети</p>
<p><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</p>	<p>Бессрочный</p>	<p><a href="http://нэб.рф">http://нэб.рф</a></p>
<p><b>Научная электронная библиотека Science index</b> Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета</p>	<p>18.06.2019- 05.07.2020</p>	<p><a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a></p>
<p><b>CrossRef</b> Договор от 14.01.2020 №CRNA-1932-19 Международная система библиографических ссылок Доступ по логину и паролю</p>	<p>01.01.2020- 31.12.2020</p>	<p><a href="https://www.crossref.org/">https://www.crossref.org/</a></p>
<p><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</p>	<p>Постоянно</p>	<p><a href="http://lib.ugsha.ru">http://lib.ugsha.ru</a></p>

<p>текущего контроля и промежуточной аттестации № б/н УПЦ УПЦ.</p> <p>Машины и оборудование</p> <p>Терморегулятор, 2 160,00 3 - -</p> <p>Трансформатор</p> <p>Участок по переработке с/х продукции</p> <p>Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК</p> <p>Машина для прошивки мешков</p> <p>Установка по мойке зерна</p> <p>Весы электронные ВСП150/20,</p> <p>насосы для молока и мо-лочных продуктов, Тематические фильмы, электрон-ные презентации на мультимедийной установке</p> <p>Машина тестомесильная</p> <p>Макаронная линия «Итили-ца»</p> <p>Установка для мойки зерна</p> <p>Просеиватель вертикальный центр. П2-П</p> <p>Шкаф для выпекки хлеба 16 шт.</p> <p>Монитор LG</p> <p>Ноутбук</p> <p>Установка для титрования УТ-1</p> <p>Влагомер для зерна и муки Wili-55</p> <p>Влагомер зерна и муки</p> <p>Подковообразный магнит</p> <p>Альбом вредителей хлеб-ных запасов;</p> <p>Альбом дефектов хлебных изделий;</p> <p>Дифионоскоп;</p> <p>Набор полиамидных сит для определения крупности му-ки;</p> <p>Очистители для сит;</p> <p>Прибор Журавлева;</p> <p>Проектор,</p> <p>Экран настенный</p> <p>весы эл. ВСП 150/20,</p> <p>Сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева:</p> <p>Культиватор для сплошной обработки почвы КПС-3,6</p> <p>Плуг ПН-4-35</p> <p>Сеялка зерновая узкорядная СЗУ-3.8</p> <p>Головка гомогенизатора ,</p> <p>Пластина пастеризационной установки</p> <p>Барaban сепаратора,</p> <p>Насос мембранный,</p> <p>Сепаратор в разрезе</p> <p>Заквасочники,</p> <p>ванны нержавеющей</p> <p>маслобойка</p>	<p>ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки)</p>	<p>433511, Ульяновская область,</p>

<p>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>г. Димитровград,  ул. Куйбышева, д.310</p>
<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, д.310</p>
<p>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))</p>	<p>433511,  Ульяновская область,  г. Димитровград,  ул. Куйбышева, д.310</p>

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

Во время теоретического обучения студентам читаются лекции и проводятся практические занятия, нацеленные на усвоение и закрепление материалов по дисциплине.

Основной вид учебных занятий студентов - самостоятельная работа над учебным материалом. В курсе она складывается из следующих элементов: изучение дисциплины по учебникам и учебным пособиям; выполнение контрольных заданий; выполнение практических занятий; индивидуальные консультации (очные и письменные); посещение лекций; сдача экзамена по всему курсу.

### **Методические указания студентам представлены в виде:**

- методических рекомендаций при работе над конспектом лекций во время проведения лекции;
- методических рекомендаций по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к практическим занятиям;

- групповых консультаций;
- методических рекомендаций по изучению рекомендованной литературы;
- методических рекомендаций по подготовке рефератов.

### **Методические рекомендации при работе над конспектом лекций**

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к практическим занятиям изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на практические занятия. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Методические рекомендации студентам по самостоятельной работе над изучаемым материалом и при подготовке к практическим занятиям

Важной составной частью учебного процесса в вузе являются практические и практические занятия.

Практические занятия проводятся главным образом по общественным наукам и другим дисциплинам, требующим научно-теоретического обобщения литературных источников, и помогают студентам глубже усвоить учебный материал, приобрести навыки творческой работы над документами и первоисточниками.

Планы практических занятий, их тематика, рекомендуемая литература, цель и задачи ее изучения сообщаются преподавателем на вводных занятиях или в методических указаниях по данной дисциплине.

Прежде чем приступить к изучению темы, необходимо прокомментировать основные вопросы плана практических занятий. Такой подход преподавателя помогает студентам быстро находить нужный материал к каждому из вопросов, не задерживаясь на второстепенном.

Начиная подготовку к практическому занятию, необходимо, прежде всего, указать студентам страницы в конспекте лекций, разделы учебников и учебных пособий, чтобы они получили общее представление о месте и значении темы в изучаемом курсе. Затем следует рекомендовать им поработать с дополнительной литературой, сделать записи по рекомендованным источникам.

Подготовка к практическому занятию включает 2 этапа:

1й - организационный;

2й - закрепление и углубление теоретических знаний.

На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (конспекта) по изучаемому материалу (вопросу). Это позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к занятиям рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале занятия студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные положения публичного выступления. В процессе

творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для различного рода ораторской деятельности.

Записи имеют первостепенное значение для самостоятельной работы студентов. Они помогают понять построение изучаемого материала, выделить основные положения, проследить их логику и тем самым проникнуть в творческую лабораторию автора.

Ведение записей способствует превращению чтения в активный процесс, мобилизует, наряду со зрительной, и моторную память. Следует помнить: у студента, систематически ведущего записи, создается свой индивидуальный фонд подсобных материалов для быстрого повторения прочитанного, для мобилизации накопленных знаний. Особенно важны и полезны записи тогда, когда в них находят отражение мысли, возникшие при самостоятельной работе.

Важно развивать у студентов умение сопоставлять источники, продумывать изучаемый материал.

Большое значение имеет совершенствование навыков конспектирования у студентов.

Преподаватель может рекомендовать студентам следующие основные формы записи: план (простой и развернутый), выписки, тезисы.

Результаты конспектирования могут быть представлены в различных формах.

**План** - это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект.

**Конспект** - это систематизированное, логичное изложение материала источника. Различаются четыре типа конспектов:

**План-конспект** - это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

**Текстуальный конспект** - это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

**Свободный конспект** - это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

**Тематический конспект** - составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то схеме (вопросу).

Ввиду трудоемкости подготовки к практическому занятию преподавателю следует предложить студентам алгоритм действий, рекомендовать еще раз внимательно прочитать записи лекций и уже готовый конспект по теме практических занятий, тщательно продумать свое устное выступление.

На практических занятиях каждый его участник должен быть готовым к

выступлению по всем поставленным в плане вопросам, проявлять максимальную активность при их рассмотрении. Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к репродуктивному уровню (простому воспроизведению текста), не допускается и простое чтение конспекта. Необходимо, чтобы выступающий проявлял собственное отношение к тому, о чем он говорит, высказывал свое личное мнение, понимание, обосновывал его и мог сделать правильные выводы из сказанного. При этом студент может обращаться к записям конспекта и лекций, непосредственно к первоисточникам, использовать знание художественной литературы и искусства, факты и наблюдения современной жизни и т. д.

Вокруг такого выступления могут разгореться споры, дискуссии, к участию в которых должен стремиться каждый. Преподавателю необходимо внимательно и критически слушать, подмечать особенное в суждениях студентов, улавливать недостатки и ошибки, корректировать их знания, и, если нужно, выступить в роли рефери. При этом обратить внимание на то, что еще не было сказано, или поддержать и развить интересную мысль, высказанную выступающим студентом.

В заключение преподаватель, как руководитель, подводит итоги практических занятий. Он может (выборочно) проверить конспекты студентов и, если потребуется, внести в них исправления и дополнения.

#### **Методические рекомендации студентам по изучению рекомендованной литературы**

Эти методические рекомендации раскрывают рекомендуемый режим и характер различных видов учебной работы (в том числе самостоятельной работы над рекомендованной литературой) с учетом специфики выбранной студентом очной формы.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса.

Студентам рекомендуется получить в библиотеке учебную литературу по дисциплине, необходимую для эффективной работы на всех видах аудиторных занятий, а также для самостоятельной работы по изучению дисциплины.

Успешное освоение курса предполагает активное, творческое участие студента путем планомерной, повседневной работы.

**Работа с книгой.** Изучать курс рекомендуется по темам, предварительно ознакомившись с содержанием каждой из них по программе. При первом чтении старайтесь получить общее представление об излагаемых вопросах, а также отмечайте трудные или неясные места. При повторном изучении темы усвойте все теоретические положения. Вникайте в сущность того или иного вопроса, а не пытайтесь запомнить отдельные факты и явления. Изучение любого вопроса на уровне сущности, а не на уровне отдельных явлений способствует более глубокому и прочному усвоению материала.

Чтобы лучше запомнить и усвоить изучаемый материал, надо обязательно



иметь рабочую тетрадь и заносить в нее формулировки законов и основных понятий, новые незнакомые термины и названия, формулы и уравнения реакций, математические зависимости и их выводы и т.п. Во всех случаях, когда материал поддается систематизации, составляйте графики, схемы, диаграммы, таблицы. Они очень облегчают запоминание и уменьшают объем конспектируемого материала.

Изучая курс, обращайтесь и к предметному указателю в конце книги. Пока тот или иной раздел не усвоен, переходить к изучению новых разделов не следует. Краткий конспект курса будет полезен при повторении материала в период подготовки к экзамену.

Изучение курса должно обязательно сопровождаться выполнением упражнений и решением задач. Решение задач - один из лучших методов прочного усвоения, проверки и закрепления теоретического материала.

**Практические занятия.** Для глубокого изучения дисциплины, основанной на эксперименте, необходимо выполнить лабораторный практикум ( Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы / М.Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова. - Ростов н/Д.: Феникс, 2012. - 190с.). Он развивает у студентов навыки научного экспериментирования, исследовательский подход к изучению предмета, логическое мышление.

**Консультации.** В случае затруднений при изучении курса следует обращаться за консультацией в университет к преподавателю, рецензирующему контрольные работы. Консультации можно получить по вопросам организации самостоятельной работы и по другим организационно-методическим вопросам.

**Лекции.** В помощь студентам читаются лекции по важнейшим разделам курса, на которых излагаются не все вопросы, представленные в программе, а глубоко и детально рассматриваются принципиальные, но недостаточно полно освещенные в учебной литературе понятия и закономерности, составляющие теоретический фундамент курса. На лекциях даются также методические рекомендации для самостоятельного изучения студентами остальной части курса. Студенты, не имеющие возможности посещать лекции одновременно с изучением курса по книге, слушают лекции в период установочных или лабораторно-экзаменационных сессий.

### **Содержание тем дисциплины:**

#### **Тема 1. Основное сырье для производства мучных изделий.**

Цель данной темы заключается в формировании у студентов четкого представления об основном сырье (Мука. Крахмал. Сахар, мед, патока. Яйца и яичные продукты. Какао бобы. Молоко и молочные продукты. Жиры, масло, маргарин. Фрукты, ягоды. Орехи и мак) для кондитерского производства. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - состава растительного и животного сырья; технологии подготовки растительного и животного сырья к использованию в кондитерском производстве. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является степень усвоения материала о составе и подготовке к использованию растительного и животного сырья в кондитерском производстве.

## **Тема 2. Дополнительное сырье для производства мучных изделий.**

Цель данной темы заключается в формировании у студентов четкого представления о дополнительном сырье (Разрыхлители теста. Вкусовые и ароматические вещества. Вещества, улучшающие внешний вид. Желирующие вещества. Биологически активные добавки) для кондитерского производства. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - состава дополнительного сырья; технологии подготовки дополнительного сырья к использованию в кондитерском производстве. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме является степень усвоения материала о составе и подготовке к использованию дополнительного сырья в кондитерском производстве.

## **Тема 3. Технология приготовления основных мучных изделий из дрожжевого теста.**

Целью данной темы - является изучение технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - классификации теста; процессов, происходящих при замесе теста; способов разрыхления дрожжевого теста; процессов, происходящих при замесе и выпечке теста; технологии дрожжевого безопарного теста; дрожжевого опарного теста; теста с «отсдобкой»; дрожжевого слоеного теста; разделки и выпечки теста; кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень знаний о технологии приготовления основных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.

## **Тема 4. Технология приготовления и оформления основных мучных изделий из бездрожжевого теста.**

Целью данной темы - является изучение технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - способов разрыхления бездрожжевого теста; технологии вафельного теста; вафельных листов (полуфабрикат); вафельных тортов; сдобного пресного теста; слоеного пресного теста; воздушного теста; миндального теста; заварного теста; бисквитного теста; масляного бисквита; технологии кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень владения информацией о технологии приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.

## **Тема 5. Технология приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек.**

Целью данной темы - является изучение технологии приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - технологии песочного теста; изделий из песочного теста; технологии пряничного теста; тиражирования (глазирования) пряников. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень владения информацией о технологии приготовления и оформления печенья, пряников и коврижек

## **Тема 6. Технология приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.**

Целью данной темы - является изучение технологии приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. Данная цель реализуется через решение следующих задач: изучение - способов приготовления сиропов, жженки и помады, кремов; растительных сливок; сахарной мастики; глазури и кандиры; марципана, посыпок, карамели; способов отделки. Критериями оценки уровня усвоения знаний по данной теме служит степень владения информацией о технологии приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.

**Самостоятельная работа приобщает студентов к научному творчеству, поиску и решению актуальных современных проблем.**

### Примерный перечень тем рефератов

1. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него
2. Приготовление дрожжевого опарного теста и дрожжевого слоеного теста и изделий из него
3. Приготовление пресного сдобного и слоеного пресного теста, изделия из него, способы
4. отделки
5. Приготовление миндального и воздушного теста, изделий из него, способы отделки Приготовление заварного теста и изделий из него, способы отделки Приготовление бисквитного теста и изделий из него, способы приготовления и отделки Приготовление песочного и пряничного теста и изделий из него, способы отделки
6. Приготовление кремов
7. Приготовление глазури, марципановой массы и мастики
8. Приготовление и оформление отечественных классических тортов

### **Методические рекомендации по написанию реферата**

Реферат представляет собой одну из форм контроля знаний, поэтому его написание должно происходить в соответствии с установленными нормами госта.

Правила оформления реферата регулируют его структурные особенности, манеру написания и составления списка использованной литературы. В результате, правильное оформление реферата позволит получить достойную оценку по дисциплине, продемонстрировать свои знания на высшем уровне.

Весь процесс работы можно разделить на такие этапы:

1. Выбор темы из предложенного преподавателем списка;
2. Поиск литературы и исходных источников по теме;
3. Обзор литературы и черновое написание работы, в чем может помочь пример оформления реферата;
4. Написание реферата и его сдача.
- 5.

**Оформление реферата происходит по такой структуре:**

Первой страницей всегда будет титульный лист, оформление которого регулируется гостом или методическими рекомендациями учебного заведения. Вверху страницы принято указывать название учебного заведения полностью. Среднее поле используется для обозначения темы и вида работы (например, реферат по дисциплине «Комплексное оснащение ресторанов»). Справа, ближе к краю страницы, указывается ФИО исполнителя, потом ФИО преподавателя. В самом нижнем поле ставят год, в котором выполнена работа. Оформление реферата предусматривает использование нумерации страниц, однако на титульном листе номер ставить не нужно.

После титульного листа пишется оглавление. Здесь поочередно указываются все названия разделов работы и приводятся страницы, где начинается текстовое изложение того или иного раздела.

Следующей частью работы является введение. В нем обозначаются цели и задачи реферата, обосновывается актуальность выбранной темы.

Дальше следует основная часть, в которой анализируется литература по теме. Требования к оформлению реферата гласят, что его объем должен быть 12-15 страниц, поэтому при написании такой работы уклон делают на лаконичное изложение материала.

В заключении формируют выводы, подводят итоги проделанной работы.

В конце составляется список использованной литературы.

Оформление реферата по госту предусматривает использование обычного шрифта TimesNewRoman, размером 12-14 пунктов. Жирным шрифтом принято выделять только заглавия.

Критерии оценки реферата, доклада: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на практических занятиях в виде выступлений.

Экзамен по теоретическому и практическому курсу может проводиться в устной или письменной форме, удобной студенту и преподавателю, по ответам на контрольные вопросы или тестированию.

Критерии оценки: Оценку отлично на экзамене получают те студенты, которые дали полный, логически последовательный аргументированный ответ на вопросы билета. Оценка хорошо ставится тогда, когда студент недостаточно полно и всесторонне осветил вопросы билета, затруднялся проанализировать проблемы, связанные с освещаемыми темами. Оценку удовлетворительно студент получает в случае, когда не может ответить на некоторые вопросы билета, недостаточно владеет материалом.

Рабочая программа составлена с учетом ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России от 12.11.2015 N 1332, степень «прикладной бакалавриат»; профессионального стандарта «Повар», утвержденный

приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08. 09. 2015 г. N 610н (трудовая функция - Организация и координация процессов основного производства организации питания D/02.6); профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 №28/н, (В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания, В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами).

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Рецензент: к.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК «15» декабря 2015 г., протокол № 4.

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Программа одобрена на заседании методического совета протокол №5 от 22.12.2015 г.



Председатель методического совета к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Заведующая библиотекой







М.В. Наумова



**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология мучных изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции**  
**и организация общественного питания(прикладной бакалавр)**  
**2015 – 2016 уч. год**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы: электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО «прикладной бакалавр» направленность (профиль) «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»	24.05.2016, № 9  Шигапов И.И.	24.05.2016, № 10  Шигапов И.И.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология мучных изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции**  
**и организация общественного питания(прикладной бакалавр)**  
 2016 – 2017 уч. год



№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	Образовательные технологии	Дополнено ОПОП ВО разделом: Особенности освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.	12.05.2017, № 10  Шигапов И.И.	15.05.2017, № 10  Шигапов И.И.
3	Титульный лист, далее по тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 25.04.2017г. № 197 «О переименовании Технологического института-филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия имени П. А. Столыпина» в Технологический институт-филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П. А. Столыпина» (Технологический институт-филиал ФГБОУВО Ульяновский ГАУ)	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.	23.06.2017, № 11  Шигапов И.И.
4	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины б) дополнительная литература в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.	27.06.2017, № 12  Шигапов И.И.

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология мучных изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции**  
**и организация общественного питания(прикладной бакалавр)**  
**2017 – 2018 уч. год**




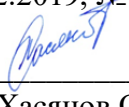
№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	Структура и содержание дисциплины	Внесены изменения в структурные компоненты ОПОП ВО в соответствии с вступлением в действие 01.09.2017г. приказа Минобрнауки России от 05.04.2017г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (зарегистрирован Минюстом России 14.07.2017г.). (Контактная работа)	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2017, № 1  Шигапов И.И.
2.	По тексту рабочей программы и приложения	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) основных профессиональных образовательных программ высшего образования в связи с переводом обучающихся экономического факультета Технологического института-филиала ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ и в целях проведения оптимизации структурных подразделений филиала с 01.02.2018 г. объединить: - кафедры «Экономические и естественнонаучные дисциплины» и «Экономика и управление» в кафедру «Социально-гуманитарные и экономические дисциплины»; - факультеты «Инженерно-технологический» и «Экономический» в факультет «Инженерно-экономический»	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.	17.05.2018, № 9  Шигапов И.И.
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки г) периодическая печать	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	11.05.2018, № 11  Шигапов И.И.	15.05.2018, № 10  Шигапов И.И.



**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины**  
**«Технология мучных изделий» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции**  
**и организация общественного питания(прикладной бакалавр)**  
**2018– 2019 уч. год**


№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	<p>Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов.</p> <p>Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины</p> <p>б) дополнительная литература</p> <p>в) Программное обеспечение и информационные справочные системы</p> <p>Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки</p> <p>г) Периодическая печать</p>	<p>Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО</p>	<p>28.08.2019 №1</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>	<p>28.08.2019, № 1</p>  <hr/> <p>Шигапов И.И.</p>

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины  
«Технология мучных изделий» (прикладной бакалавриат), 2019– 2020**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методической комиссии
1	9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы в части программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.	28.08.2019, № 1  Шигапов И.И.
2	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины в) Программное обеспечение и информационные справочные системы Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	02.12.2019, № 4  Шигапов И.И.	10.12.2019, № 5  Хасянов О.Р.

Автор к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Зав. Кафедрой к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии к.т.н., доцент  И.И. Шигапов

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу

Дисциплина ТЕХНОЛОГИЯ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки	Соответствует
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	Лекция-визуализация, проблемные лекции
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует



Дополнения:

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рецензент: К.т.н., доцент  Т.П. Лобачева

Лист изменений и дополнений к рабочей программе  
2019-2020 учебный год

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола, виза председателя методического совета
1	8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины -электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки	Внесены изменения и дополнения в структурные компоненты (рабочие программы дисциплин, практик, государственной итоговой аттестации, общесистемные условия реализации программ, кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программ и т.д.) ОПОП ВО	08.05.2020 г., № 10  Шигапов И.И.	12.05.2020 г., № 10  Хасянов О.Р.