


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННО-
ГО 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 ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественно-
венного 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 ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (прикладной бакалавриат)
профиль "Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"
Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная, заочная

г. Димитровград – 2017 г

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины является:

- приобретение студентами теоретических знаний и формирование навыков и умений в области технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов, направленных на восполнение потребностей в основных питательных веществах различных возрастных и физиологических групп населения;

Задачи дисциплины:

- 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 ООП ВО

Дисциплина «Технология продуктов диетического питания» является обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части дисциплин по выбору теоретического блока учебного плана (Б1.В.ДВ.06.01), направления подготовки бакалавров 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»

Для изучения курса «Технология продуктов диетического питания» требуются знания по следующим дисциплинам: «Биохимия»; «Органическая химия»; «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»; «Физическая и коллоидная химия»; «Микробиология»; «Санитария и гигиена питания»; «Пищевая химия».

Данная дисциплина необходима для изучения следующих дисциплин и практик: «Биохимия»; «Органическая химия»; «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа»; «Физическая и коллоидная химия»; «Микробиология»; «Санитария и гигиена питания»; «Пищевая химия».

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

Обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

ПК-1; ПК-4.

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);*

- *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 (B/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);*

- *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 (B/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 (Д/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 (Д/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, темы дисциплины | Количество часов (аудиторная + самостоятельная) | | Профессиональные компетенции | | Общее количество компетенций |
|-----|--|--|------------|------------------------------|------|------------------------------|
| | | Очно-заочная | заочная | ПК-1 | ПК-4 | |
| | | | | | | |
| 1 | Введение. Общие понятия о лечебном питании | 22 | 20 | + | + | 2 |
| 2 | Раздел № 1 Организация питания детей раннего и дошкольного возраста | 22 | 20 | + | + | 2 |
| 3 | Раздел № 2 Организация питания школьников | 22 | 20 | + | + | 2 |
| 4 | Раздел № 3 Организация питания диетического и лечебно-профилактического питания (ЛПП) | 22 | 20 | + | + | 2 |
| 5 | Раздел № 4 Характеристика диет | 22 | 22 | + | + | 2 |
| 6 | Раздел № 5 Технология приготовления блюд диетического(лечебного) питания | 17 | 21 | + | + | 2 |
| 7 | Раздел № 6 Составление недельного меню для различных возрастных групп | 17 | 20,8 | + | + | 2 |
| | Экзамен | 0,2 | 0,2 | | | |
| | Индивидуальные консультации | | | | | |
| | Итого | 144 | 144 | | | |

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы – 36,2 час.

очно-заочная форма обучения

| Раздел дисциплины | Семестр | Учебная работа-всего, час | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час | | | | | | | | | | Формы контроля | |
|--|---------|---------------------------|--|--------|----------------------|-------|------------------------|------------------------------------|-----------------------------|---|---------------------------|--------------------------------|----------------|--|
| | | | Контактная работа | | | | Самостоятельная работа | | | | | | | |
| | | | Всего | Лекции | Практические занятия | КлнРС | Всего | Подготовка к практическим занятиям | Работа с конспектами лекций | Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную проработку | Подготовка к тестированию | Подготовка к зачету (экзамену) | | |
| 1. Общие понятия о лечебном питании | 10 | 20 | 5 | 2 | 3 | | 9 | 3 | 3 | | | 3 | 6 | Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование |
| 2. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста | 10 | 20 | 5 | 2 | 3 | | 9 | 3 | 3 | | | 3 | 6 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 3. Организация питания школьников | 10 | 20 | 5 | 2 | 3 | | 9 | 3 | 3 | | | 3 | 6 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 4. Организация питания диетического и лечебно- профилактического питания (ЛПП) | 10 | 20 | 5 | 2 | 3 | | 9 | 3 | 3 | | | 3 | 6 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 5. Характеристика диет | 10 | 22 | 6 | 2 | 4 | | 9 | 3 | 3 | | | 3 | 7 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 6. Технология приготовления блюд диетического(лечебного) питания | 10 | 21 | 5 | 1 | 4 | | 9 | 3 | 3 | | | 3 | 7 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 7. Составление недельного меню для различных возрастных групп | 10 | 20,8 | 5 | 1 | 4 | | 8,8 | 2 | 4 | | | 2,8 | 7 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| Экзамен | | 0,2 | 0,2 | | | | 0,2 | | | | | | | |
| Индивидуальные консультации | | | | | | | | | | | | | | |
| Всего по видам учебной работы | | 144 | 36,2 | 12 | 24 | 0,2 | 62,8 | 20 | 22 | - | | 20,8 | 45 | |

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов, в том числе контактной работы –20,35час.

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 | КонтРС | Всего | Подготовка к практическим занятиям | Работа с комплектами лекций | Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную подготовку к тестированию | Подготовка к зачету (экзамену) | | |
| 1. Общие понятия о лечебном питании | 9 | 22 | 3 | 1 | 2 | | 18 | 6 | 6 | 1 | 5 | 1 | Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование |
| 2. Организация питания детей раннего и дошкольного возраста | 9 | 22 | 3 | 1 | 2 | | 18 | 6 | 6 | 1 | 5 | 1 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 3.Организация питания школьников | 9 | 22 | 3 | 1 | 2 | | 18 | 6 | 6 | 1 | 5 | 1 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 4.Организация питания диетического и лечебно- профилактического питания (ЛПП) | 9 | 22 | 3 | 1 | 2 | | 18 | 6 | 6 | 1 | 5 | 1 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 5. Характеристика диет | 9 | 22 | 3 | 1 | 2 | | 18 | 6 | 6 | 1 | 5 | 1 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 6. Технология приготовления блюд диетического(лечебного) питания | 9 | 17 | 3 | 1 | 2 | | 12 | 4 | 4 | 1 | 3 | 2 | Собеседование, тестирование, практические занятия |
| 7.Составление недельного меню для различных возрастных групп | 9 | 17 | 2,35 | | 2 | | 12,65 | 4,65 | 4 | 1 | 3 | 2 | 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 | 38,65 | 38 | 7 | 31 | 9 | |

СОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Технология продуктов диетического питания» проводится по видам учебной работы - лекции, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа, текущий и итоговый контроль. В рамках учебного курса предусмотрены выездные занятия на предприятия.

В соответствии с требованиями ФГОС ВОпо направлению подготовки бакалавра технолога продукции и организации 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, телевизора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

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

Программы проведения активных и интерактивных занятий по дисциплинам учебного плана

| | Наименование темы | Интерактивные лекции, час | Виды активных и интерактивных ЛПЗ, час | | | | | |
|---|--|---------------------------|--|--------------|--------------|-----------|------------------------------|------------------|
| | | | Брейн-ринг | Деловая игра | Круглый стол | Дискуссия | Групповое решение кроссворд. | Выездные занятия |
| 1 | Проблемная лекция по разделу «Состояние и перспективы развития индустрии диетического питания в России» | 2 | | | 2 | | | |
| 2 | Анализ проблемных ситуаций при оптимизации процессов производства продуктов диетического питания | 2 | 1 | | | 2 | | |
| 3 | Учебная дискуссия по современным технологиям диетического питания | 2 | | | | | | |
| 4 | Метод коллективного взаимодействия в работах «Определение качественных показателей продуктов диетического питания» | 2 | 2 | | | | | |

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий, т.е. по данной дисциплине 15 часов.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Технология продуктов диетического питания» на платформе «Moodle»

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

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

самоподготовку к учебным занятиям по конспектам. По учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

оформление и подготовка докладов по анализу литературных источников отечественных и зарубежных исследователей;

выступление обучающихся с презентациями по изученному материалу;

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

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Технология продуктов диетического питания» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

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

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ВХОДНОГО И ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Шигапов И.И. Курс лекций по дисциплине «Технология продуктов диетического питания». Специальность 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа:http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vdv61_o_oz.pdf

Шигапов И.И. Практикум по дисциплине «Технология продуктов диетического питания». Специальность 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» Димитровград, 2017.[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vdv61_o_oz.pdf

8 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература:

1. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров. – М.: Дашков, 2016. – 336с.

б) дополнительная литература:

1. Кузнецов, В.В. Справочник технолога молочного производства: Технология и рецептуры, Т.6. Технология детских молочных продуктов/ В.В. Кузнецов, Н.Н. Липатов. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 512 с.

2. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания: Рекомендовано Умо в качестве учебника для вузов/ В.Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с

3. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум: Допущено МоРФ в качестве учебного пособия для вузов/ Г.М. Мелькина, О.М. Аношина, Л.А. Сапронова. - М.: КолосС, 2007. - 248 с.

4. Введение в технологию продуктов питания. Лабораторный практикум: Учебное пособие для бакалавров/ Н.Г. Кульнева, В.А. Голыбин, Ю.И. Последова, В.А. Федорук. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 120 с.

5. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / В.Д. Ершов. — Электрон.дан. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. — 232 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4882>. — Загл. с экрана.

в) периодическая литература:

«Молочная промышленность», «Сыроделие и маслоделие», «Наука и жизнь», «Пищевая промышленность».

г) Программное обеспечение и информационные справочные системы

| № п/п | Вид учебного занятия | Наименование программного обеспечения | Функция программного обеспечения | | |
|-------|----------------------|--|----------------------------------|--------------|-----------|
| | | | контроль | моделирующая | обучающая |
| 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 Кафедральная база и база государственных стандартов и сайт http://www.consultant.ru/ | + | - | + |

д) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

| | |
|----------------------------------|---|
| 1 | Электронная библиотечная система IPRbooks http://www.iprbookshop.ru Полнотекстовая электронная библиотека. Базовая (полная) версия IPRbooks. Коллекция издательства «Гиорд» до 2016 года |
| | Договор № 590/13 от 30.10.2013 |
| | 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 | Электронная библиотечная система издательства «Лань» http://e.lanbook.com 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 | Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU http://elibrary.ru 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 | Электронная библиотечная система "AgriLib" http://ebs.rgazu.ru/ 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 | База данных Polpred.com http://polpred.com Полнотекстовая постоянно пополняемая база данных Polpred.com обзор СМИ. |
| | Письмо ООО «Полпред справочники» Пролонгация |
| 6 | Справочно-правовая система ООО «Гарант-Сервис Симбирск» |
| | Договор № 312/058/2007 г. о взаимном сотрудничестве. Пролонгация |
| | Дополнительное соглашение от 04.12.2017 г. Пролонгация |
| 7 | Национальная электронная библиотека (НЭБ) http://нэб.рф федеральная государственная информационная система |
| | Договор 101/НЭБ/1029 от 28.10.2015 |
| 8 | Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ http://lib.ugsha.ru 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 https://elibrary.ru/ |
| 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 http://webofscience.com |
| 1 | Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 |
| 1 | Доступ с компьютеров университета https://www.scopus.com |
| 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 библио- |

графических ссылок CrossRef
 Доступ по логину и паролю <https://www.crossref.org/>

е) Периодическая печать:

| Наименование журнала | Годы подписки (или выпуска) | Местонахождение |
|--|-----------------------------|---|
| Аграрная наука | 2011-2013 | 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 |
| Маркетинг в России и за рубежом | 2006-2018 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2010-2015 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Международный сельскохозяйственный журнал | 2003-2015 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Механизация и электрификация сельского хозяйства | 2009-2012, 2015 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2013-2014 | 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 | 2001-2012, 2015-2016 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2008-2012 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Сельский механизатор Сыроделие и маслоделие | 2013-2014 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2008-2015 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Тара и упаковка | 2010-2012, 2015 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2013-2014 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Товаровед продовольственных товаров | 2001-2015 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Финансы | 2009-2015 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Химия и жизнь. XXI век | 2017 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Хозяйство и право Хранение и переработка сельхозсырья | 2001-2012, 2015-2016 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2013, 2014, 2017, 2018 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Экология и жизнь Экология урбанизированных территорий | 2001-2011 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2013-2014 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Экономика с/х и перерабатывающих предприятий | 2001-2011, 2015-2016 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2001-2010 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Аграрная наука Административное право | 2013, 2014, 2017, 2018 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2007-2010 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Администратор образования Техника в сельском хозяйстве | 2013, 2014, 2017 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2009-2012, 2015 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| Молочная промышленность | 2013-2014 | Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310 |
| | 2019 | http://e.lanbook.com |
| Вестник аграрной науки Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина | | |
| Вестник АПК Верхневолжья Ярославская государственная сельскохозяйственная академия | 2019 | http://e.lanbook.com |
| Вестник НГАУ | 2019 | http://e.lanbook.com |

в) Электронные полнотекстовые ресурсы научной библиотеки

(редакция от 12.05.2020)

| Наименование документа с указанием реквизитов | Срок действия документа | Адрес в сети Интернет |
|--|---|--|
| <p>Электронная библиотечная система IPRbooks 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>http://www.iprbookshop.ru</p> |
| <p>Электронная библиотечная система издательства «Лань» 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>http://e.lanbook.com</p> |
| <p>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU 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>http://elibrary.ru</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Электронная библиотечная система "AgriLib" Лицензионный договор № 7 от 02.02.2019 г. http://ebs.rgazu.ru/ 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>http://ebs.rgazu.ru/</p> |
| <p>База данных Polpred.com Соглашение от 28.10.2019 г. http://polpred.com 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>http://polpred.com</p> |
| <p>Справочно-правовая система «Гарант» 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>Национальная электронная библиотека (НЭБ) 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>http://нэб.рф</p> |
| <p>Научная электронная библиотека Science index Лицензионный договор Science index от 18 июня 2019 №7419/2019 Локальная сеть университета</p> | <p>18.06.2019- 05.07.2020</p> | <p>https://elibrary.ru/</p> |
| <p>CrossRef 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>https://www.crossref.org/</p> |
| <p>Электронная библиотечная система Ульяновского ГАУ 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>http://lib.ugsha.ru</p> |

| | | |
|--|------|---|
| <u>Новосибирский государственный аграрный университет</u> | | |
| <u>Вестник Омского государственного аграрного университета</u> <u>Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина</u> | 2019 | http://e.lanbook.com |
| <u>Известия Оренбургского государственного аграрного университета</u> <u>Оренбургский государственный аграрный университет</u> | 2019 | http://e.lanbook.com |

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

| 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) |
|---|---|
| <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 SCREENMEDIAI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p> | <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, текущего контроля и промежуточной аттестации № б/н УПЦ УПЦ.</p> <p>Машины и оборудование Терморегулятор, 2 160,00 3 - - Трансформатор Участок по переработке с/х продукции Устройство спирально-винтовое для перемещения сыпучих материалов в АПК</p> | <p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p> |

| | |
|---|--|
| <p>Машина для прошивки мешков Установка по мойке зерна Весы электронные ВСП150/20, насосы для молока и мо-лочных продуктов, Тематические фильмы, электрон-ные презентации на мультимедийной установке Машина тестомесильная Макаронная линия «Итили-ца» Установка для мойки зерна Просеиватель вертикальный центр. П2-П Шкаф для выпекки хлеба 16 шт. МониторLG Ноутбук Установка для титрования УТ-1 Влагомер для зерна и муки Wili-55 Влагомер зерна и муки Подковообразный магнит Альбом вредителей хлеб-ных запасов; Альбом дефектов хлебных изделий; Дифионоскоп; Набор полиамидных сит для определения крупности му-ки; Очистители для сит; Прибор Журавлева; Проектор, Экран настенный весы эл. ВСП 150/20, Сельскохозяйственная техника для обработки почвы и посева: Культиватор для сплошной обработки почвы КПС-3,6 Плуг ПН-4-35 Сеялка зерновая узкорядная СЗУ-3.8 Головка гомогенизатора , Пластина пастеризационной установки Барaban сепаратора, Насос мембранный, Сепаратор в разрезе Заквасочники, ванны нержавеющей маслобойка</p> | |
| <p>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p> | <p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p> |
| <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное</p> | <p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград,</p> |

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

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль знаний студентов по дисциплине «»включает в себя: входной контроль; текущий контроль.

Входной контроль проводится в самом начале учебного периода. Он должен выявить степень подготовки обучающихся к изучению дисциплины «Технология продуктов детского и функционального питания» по остаточным знаниям, ранее изученным родственными дисциплинам. Если количество обучающихся в группе не превышает 25 человек при входном контроле знаний применяется блиц-опрос на вводной лекции. Вопросы блиц-опроса нацелены на краткие ответы обучающихся. Полученные результаты дают возможность определить наиболее слабых и наиболее подготовленных обучающихся, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Результаты входного контроля не влияют на итоговый рейтинг студента.

Текущий контроль, главная его цель – стимуляция и корректировка повседневной самостоятельной работы обучающийся над учебным материалом по курсу «Технология продуктов диетического питания». Объектами текущего контроля при изучении «Технология продуктов диетического питания» является самостоятельное изучение тем модуля. Результаты текущего контроля влияют на рейтинг обучающихся.

Промежуточная аттестация: согласно требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, квалификация–академический бакалавр, формой промежуточной аттестации по дисциплине «Технология продуктов диетического питания» является экзамен. Он подводит итоги знаниям студента, полученным за весь период изучения дисциплины.

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 продуктов диетического питания» по направлению подготов-
ки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного пита-
ния(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 продуктов диетического питания» по направлению подготов-
ки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного пита-
ния(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. |




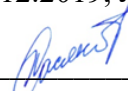
Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Технология продуктов диетического питания» по направлению подготов-
ки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного пита-
ния(прикладной бакалавр)
2017 – 2018 уч. год

| № 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 продуктов диетического питания» по направлению подготов-
ки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного пита-
ния(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>  <p>Шигапов И.И.</p> | <p>28.08.2019, № 1</p>  <p>Шигапов И.И.</p> |

**Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины
«Технология продуктов диетического питания» (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 ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

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 | 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. |