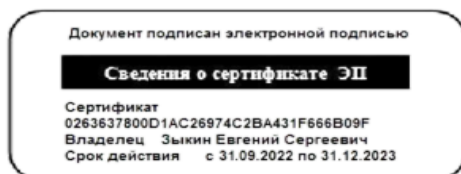


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ТЕХНОЛОГИЯ ДЕСЕРТОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

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

Форма обучения: очная, заочная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины формирование навыков и умений по организации и осуществлению технологического процесса производства продукции в области технологии десертов.

Задачи дисциплины:

- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья области технологии десертов на предприятиях питания;
- организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания (D/01.6)

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОПВО

Дисциплины является обязательной дисциплиной вариативной части Блока 1 учебного плана (Б1.В.09.)

Дисциплина изучается в 8 (очное)-9 (заочное) семестре. Дисциплина формирует теоретическую и практическую базу для прохождения всех видов практик и успешной подготовки и защиты ВКР.

3. ТРЕБОВАНИЯ И РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> | <p><i>процесса оказания услуги общественного питания</i></p> | <p>продукции и услуг ИД-2_{пк1} Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений ИД-3_{пк1} Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p> | <p>ции и услуг Уметь: • организовать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений Владеть: • навыками использования информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p> |
|--|--|--|--|

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, зачетных единиц - 3, в том числе контактной работы – 52,0 час..

| Раздел дисциплины | Контактная работа | | | | | Самостоятельная работа | | | | | Форма текущего контроля |
|--|-------------------|--------|----------------|---------------------------------|--------|------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---|---------------------|--|
| | Всего | Лекции | Практ. занятия | Контроль самостоятельной работы | ,зачет | Всего | Подготовка как практик занятиям, | подготовка докладов, рефератов, эссе | подготовка к тестированию, собеседованию, | подготовка к зачету | |
| Раздел 1. Классификация сладких блюд | | | | | | | | | | | |
| 1.Классификация и ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд и напитков | 6,3 | 4 | 4 | 0,25 | | 3 | 1,8 | | | 1,2 | Входной контроль |
| 2.Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков | 6,3 | 2 | 2 | 0,25 | | 7,3 | 1,8 | | 4,3 | 1,2 | собеседование |
| Раздел 2 Особенности технологии приготовления десертов | 6,3 | | | 0,25 | | | 1,8 | | | 1,2 | реферат, доклад с презентацией, |
| 3.Особенности технологического процесса приготовления сладких горячих блюд | | 4 | 4 | | | 9 | | 6 | | | решение практических заданий |
| 2.Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков | 6,3 | 2 | 4 | 0,25 | | 7,3 | 1,8 | | 4,3 | 1,2 | Мастер-класс Контрольная работа решение практических заданий |
| 5 Раздел 3. Особенности технологии приготовления горячих напитков. | 8,3 | | | 0,25 | | | 1,8 | | | 1,2 | собеседование тест решение практических заданий |
| Особенности технологического процесса приготовления чая | | 2 | 4 | | | 7,3 | | | 4,3 | | |
| 6. Особенности технологического процесса приготовления кофе | 6,3 | 2 | 4 | 0,25 | | 7,3 | 1,8 | | 4,3 | 1,2 | собеседование решение практических заданий |
| Раздел 4. Особенности технологии приготовления холодных напитков | 6,3 | | | 0,25 | | | 1,8 | | | 1,2 | Собеседование тест решение практических заданий |
| 7. Особенности технологического процесса приготовления компотов | | 2 | 4 | | | 7,3 | | | 4,3 | | |
| 8. Особенности технологического процесса приготовления сложных холодных напитков | 6,8 | 2 | 4 | 0,25 | | 7,5 | 2 | | 4,3 | 1,2 | коллоквиум |
| Всего по видам учебной работы | 52 | 20 | 30 | 2,0 | | 56 | 15 | 6 | 25 | 9,75 | |

заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часа, зачетных единиц 3, в том числе контактной работы – 18,15 часа

| Раздел дисциплины | Контактная работа | | | | | Самостоятельная работа | | | | | | Форма текущего контроля |
|---|-------------------|----------|----------------|---------------------------------|-------------------------------------|------------------------|-----------|----------------------------------|--------------------------------------|---|---------------------|---|
| | Всего | Лекции | Практ. занятия | Контроль самостоятельной работы | Индивидуальные консультации заочное | КС | Всего | Подготовка как практик занятиям, | подготовка докладов, рефератов, эссе | подготовка к тестированию, собеседованию, | подготовка к зачету | |
| Раздел 1. Классификация напитков | | | | | | | | | | | | |
| 1.Классификация и ассортимент простых холодных и горячих напитков | 2,018 | 1 | 1 | 0,25 | 0,03 | 8,6 | 4,3 | | 4,3 | | 0,5 | Входной контроль |
| 2.Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству напитков | 3,018 | 1 | 2 | 0,25 | | 8,6 | 4,3 | | 4,3 | | 0,5 | Собеседование, круглый стол |
| Раздел 2 Особенности технологии напитков | | | | 0,25 | | | | | | | 0,5 | |
| 3.Особенности технологического процесса приготовления напитков | 2,018 | 1 | 1 | | 0,03 | 13,6 | 4,3 | 5 | 4,3 | | | реферат, доклад с презентацией |
| 4.Особенности технологического процесса приготовления напитков | 2,518 | 0,5 | 1 | 0,25 | | 15 | 4,3 | | 4,3 | 6,4 | 0,5 | Мастер класс решение практических заданий |
| 5 Раздел 3. Особенности технологии приготовления горячих напитков. Особенности технологического процесса приготовления чая | 1,518 | 0,5 | 1 | 0,25 | 0,04 | 8,6 | 4,3 | | 4,3 | | 0,5 | собеседование тест |
| 6. Особенности технологического процесса приготовления кофе | 1,52 | 0,5 | 1 | 0,25 | | 15,05 | 4,3 | | 4,3 | 6,45 | 0,5 | Контрольная работа решение практических заданий |
| Раздел 4. Особенности технологии приготовления холодных напитков | | | | 0,25 | | | 4,2 | | 4,2 | | 0,5 | |
| 7. Особенности технологического процесса приготовления компотов | 1,52 | 0,5 | 1 | | 0,04 | 8,4 | | | | | | Собеседование тест |
| 8. Особенности технологического процесса приготовления сложных холодных напитков | 3,02 | 1 | 2 | 0,25 | | 9 | 4 | | 5 | | 0,5 | Собеседование тест |
| Всего по видам учебной работы | 18,15 | 6 | 10 | 2,0 | 0,15 | 85,85 | 34 | 5 | 35 | 12,85 | 4 | |

Раздел 1. Классификация сладких блюд

Классификация и ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд

Классификация и ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству сладких блюд. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд. Правила охлаждения и хранения сладких блюд. Температурный режим хранения сладких блюд, температура подачи. Требования к качеству сладких блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Раздел 2. Особенности технологии приготовления десертов

Сладкие блюда из натуральных свежих фруктов и ягод. Ассортимент. Выбор натуральных свежих фруктов и ягод для приготовления сладких блюд. Органолептическая проверка качества натуральных свежих фруктов, ягод и их подготовка. Технологический процесс приготовления сладких блюд: фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.

Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Выбор продуктов для приготовления горячих сладких блюд. Органолептическая проверка качества продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами, шарлотка с яблоками, пудинг рисовый, манный. Варианты оформления. Требования к качеству, условия хранения и подача горячих сладких блюд. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Желе Мусс Желированные блюда. Ассортимент. Выбор продуктов для приготовления желированных блюд. Органолептическая проверка качества продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления желированных блюд: киселей, желе, самбук и мусса из свежих ягод, яблок, клюквы, ягодного экстракта, лимонов, апельсинов, мандаринов, молочный. Требования к качеству, условия хранения и подача желированных блюд. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража.

Раздел 3. Особенности технологии приготовления горячих напитков. Ассортимент. Выбор продуктов для приготовления напитков. Органолептическая проверка качества продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления горячих напитков: чай; кофе: черный, по-восточному, на молоке, по-варшавски, по-венски; какао: с молоком. Требования к качеству, условия хранения и подача горячих напитков. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Самбук Кремы и взбитые сливки

Раздел 4. Особенности технологии приготовления холодных напитков

Компоты. Ассортимент. Выбор продуктов для приготовления компотов. Органолептическая проверка качества продуктов и их подготовка. Технологический процесс приготовления компотов: из свежих плодов и ягод, смеси сухофруктов, из консервированных фруктов, быстрозамороженных плодов и ягод. Требования к качеству, условия хранения и подача компотов. Технологическое оборудование и производственный инвентарь. Правила проведения бракеража. Кисели.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ПРИ ПРЕПОДАВАНИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Организация занятий проводится по видам учебной работы: лекции, практические занятия, текущий контроль и самостоятельная работа. 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.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по 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).

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми 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 докладов, рефератов;

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

- *Интерактивные лекции* согласно темам раздела позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные технологические особенности, представлен информационный материал о качественных особенностях сладких напитках и блюд.

- Проведение *мастер-класса* по теме «Особенности технологического процесса приготовления сладкого горячего блюда», «Особенности технологического процесса приготовления компотов», технологом одного из предприятий общественного питания г. Ульяновска и Ульяновской области.

- *Круглый стол* на тему «Ассортимент, пищевая ценность сладких напитков» «Особенности технологического процесса приготовления кофе» сладких блюд требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы.

Самостоятельная работа студентов включает базовую и дополнительную части.

Базовая самостоятельная работа состоит в подготовке к текущим аудиторным занятиям и контрольным формам работы. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях, в особенностях его включенности в процесс деловых игр, в обсуждении процесса и результатов деловых игр на практических занятиях, а также в качестве контрольных работ, тестовых заданий и других форм текущего контроля.

Базовая самостоятельная работа включает:

- работу с теоретическим материалом, предусматривающую проработку конспекта лекций и обязательной учебной литературы, поиск (подбор) литературы и электронных источников информации, необходимых для освоения тем дисциплины;

- подготовку к практическим занятиям, контрольной работе, к итоговому тестированию;

- подготовку к экзамену;

- написание рефератов по темам пропущенных занятий.

Дополнительная самостоятельная работа направлена на углубление и закрепление знаний и включает, прежде всего, подготовку выступлений с докладами по предлагаемой тематике.

Самостоятельная работа студентов складывается из:

- самостоятельной работы в учебное время,

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

Формы самостоятельной работы студентов в учебное время:

1. **Работа на лекции.** В контексте лекционных занятий по дисциплине преподаватель моделирует конкретные ситуации, в проигрывание которых вовлекается часть студентов с последующим (совместным с аудиторией) анализом их поведенческого и эмоционального реагирования. Функция студента на таких занятиях – не столько переработать готовую информацию, сколько активно включиться в открытие неизвестного для себя знания, в том числе на основе нового психологического индивидуального опыта.

2. **Работа на практических занятиях.** Преобладающая часть практических занятий по

дисциплине проводится в интерактивных формах (деловые игры и т.п.), обеспечивающих погружение в контекст будущей профессиональной деятельности, побуждающих к самостоятельному поиску оптимального варианта поведения, принятия решения на основе анализа проживаемой ситуации.

Формы самостоятельной работы студентов во внеучебное время:

- проработка конспектов лекций и изучение обязательной и дополнительной литературы, подготовка к тестированию;

- подготовка сообщений к выступлениям с докладами, подготовка рефератов; самопроверка по тестам и др.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=9718>.

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

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

- самоподготовку к занятиям по конспектам, учебной и научной литературе с помощью электронных ресурсов и реальных книжных ресурсов библиотеки;

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

- выступление с презентациями;

- подготовка к тестированию.

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обучение 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 входного контроля знаний, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» 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 промежуточного контроля (по итогам изучения дисциплины) – *зачет*.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Все методические разработки по дисциплине кафедры, включая электронный ресурс в model.ugsha.ru

1. Лифанова С.П., Ерисанова О.Е., Гуляева Л.Ю. **Методическое пособие по изучению дисциплины «Технология приготовления сладких блюд и напитков»:** для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04. – «Технология продукция и организация общественного питания» Профиль подготовки «Технология продукция и организация ресторанного бизнеса», квалификация выпускника «Бакалавр»

2. Лифанова С.П. **УМК по изучению дисциплины «Технология приготовления сладких блюд и напитков»:** по изучению дисциплины для студентов факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», квалификация выпускника: бакалавр [Текст]:/С.П.Лифанова, [Электронный ресурс] – Ульяновск: УлГАУ им. П.А.Столыпина,. – Режим доступа – <http://learning.ugsha.ru/course/view.php?id=25867>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А) Основная литература:

1. Бредихина О.В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб. :Троицкий мост, 2014. - 192 с.

2. Востроилов А. В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов : учеб. пособие/А. В. Востроилов, И. Н. Семенова, К. К. Полянский. — СПб.: ГИОРД, 2010. - 512 с

3. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вытовтов А.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15947>

4. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания [Текст]: рекомендовано УМО по товароведению и экспертизе товаров (область применения: товароведная оценка качества товаров на этапах товародвижения, хранения и реализации) в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза" / А. А. Вытовтов. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 232 с.

5. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ Ершов В.Д.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15943>

6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по товароведению и экспертизе товаров в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по торговым специальностям / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 232 с.

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

8. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>

9. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в

качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с.

10. Рубина Е.М. Санитария и гигиена питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). – ISBN 978-5-7695-8060-4.

11. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст]: учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений / Н. А. Тихомирова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 448 с.

12. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055>

б) Дополнительная литература:

1. Куцаков В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов. Часть 3. Биохимические и физико-химические основы [Электронный ресурс]: учебник/ В.Е. Куцакова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15958> .

2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с.

13. Рязанова О.А. Товароведение продуктов детского питания [Текст]: рекомендовано Минэкономразвития РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Омега-Л; М.: Деловая литература, 2003. - 144 с. – ISBN 5-901386-75-2.

в) информационные справочные системы (редакция 11.05.2022)

https://ulsau.ru/upload/documents/infssystem_library.pdf

г) интернет ресурсы:

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

2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/> , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.

3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/> свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. - Москва - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/>

5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <https://edu.ru/>

6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». – URL: <http://window.edu.ru>

7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.- URL: <http://fcior.edu.ru/>

8. Министерство сельского хозяйства РФ. - URL: <https://mcx.gov.ru/>

9. Министерство агропромышленного комплекса и развития сельских территорий Ульяновской области. - URL: <https://mcx73.ru/>

10. Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://government.ru>

11. Федеральная служба государственной регистрации, кадастра и картографии- URL: <http://www.rosreestr73.ru>

12. Кулинария <https://go.mail.ru/search.ru>

13. Голос повара: оборудования для ресторанов, кафе, столовой, бара, магазина и фаст-фуда. [Электронный ресурс]. Режим доступа. - <http://golospovara.com.ua/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

14. . Профессиональное кухонное оборудование предприятий питания. [Электронный

ресурс]. Режим доступа. - <http://food-equip.com.ua/>, свободный. – Загл. с экрана. Яз. Рус

15. . Программный продукт «Трактор»: Публикации. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://traktir.ru/publications/>, свободный. - Загл. с экрана. – Яз. рус.

9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы | 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) |
|---|---|---|
| Б1.В.09 Технология десертов на предприятиях общественного питания | 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: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb | 433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева 310 |

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

| | | |
|--|--|--|
| | (LibreOfficeImpress), Редактор рисунков (LibreOfficeDraw), Базы данных (LibreOfficeBase)) | |
|--|--|--|

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

Автор: Шигапов И.И.

Рецензент: Гафин М.М.

Программа рассмотрена на заседании кафедры «10» мая 2022 г., протокол № 10

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы проукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств от «11» мая 2022 г., протокол № 11

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

Лист изменений и дополнений к рабочей программе

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

Лист изменений и дополнений

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