

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ  
РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

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 ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ  
РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ**

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 ДИСЦИПЛИНЫ

**Целями освоения дисциплины** являются:

- приобретение студентами теоретических знаний и формирование навыков и умений в области производства продуктов питания;
- формирование у студентов комплекса основных знаний и умений в производстве и оформлении блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие профессиональные компетенции:

способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1);

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 технологий с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

**Задачи дисциплины:**

- изучить принципы производства ресторанной продукции; ознакомиться с классификацией блюд мировой ресторанной кухни, особенностями технологии производства определенного ассортимента блюд, искусством сервировки и этикетом потребления;

- 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 «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» является обязательной дисциплиной для изучения, относится к вариативной части теоретического блока учебного плана (Б1.В.09). Для изучения курса «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» требуются знания по следующим дисциплинам: «Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продукции общественного питания», «Проектирования предприятий общественного питания», «Метрология, сертификация, стандартизация», «Физиология питания».

## 3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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);*

- *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);*

- *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, 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 (D/01.6);*  
- *Основы организации деятельности предприятий питания (B/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 (D/01.6);*  
- *Осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/01.6);*  
- *Осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания (B/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	
<b>1. Введение.</b>						
1.	Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.	11	10,5	+	+	2
<b>Раздел 2. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции (модуль 1)</b>						
2.	Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	9	10,5	+	+	2
3.	Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса	10	9,5	+	+	2
4.	Основные технологические принципы производства ресторанной продукции	9	10,5	+	+	2
5.	Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни	9	9,5	+	+	2
<b>Раздел 3. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна (модуль 2)</b>						
6.	Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд	10	10,5	+	+	2
7.	Классификация и характеристика бутербродов	9	9,5	+	+	2
<b>Раздел 4. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы</b>						
8.	Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	10	10,5	+	+	2
<b>Раздел 5. Холодные блюда и закуски</b>						
9.	Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни	10	10,5	+	+	2
10.	Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок	9	8,5	+	+	2
<b>Раздел 6. Супы и соусы</b>						
11.	Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни	10	10,5	+	+	2
12.	Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	9	9,5	+	+	2
13.	Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к	10	10,5	+	+	2

	подаче. Правила потребления					
<b>Раздел 7. Вторые горячие блюда</b>						
14	Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.	9	9,5	+	+	2
15	Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления	10	8,5	+	+	2
<b>Раздел 8. Сладкие блюда</b>						
16	Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.	9,	10,5	+	+	2
17	Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления	9	10,5	+	+	2
<b>Раздел 9. Напитки.</b>						
18	Холодные и смешанные напитки. Горячие, алкогольные, пиво.	8	9	+	+	2
19	Технология приготовления напитков разного направления. Особенности банкетного оформления к подаче	9,3	7,5	+	+	2
	Экзамен	0,2	0,15			
	Индивидуальные консультации		0,2			
	Курсовая работа	0,5	0,5			
	Итого	180	180			

## 4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 180 часов, в том числе контактной работы –30,7 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	КнРС	Всего	Подготовка к практическим занятиям	Работа с конспектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную работу	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)	
<b>1. Введение.</b>													
1. Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.	8	11	3	1	2		5	1,5	1,5	1	1	3	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование
<b>Раздел 2. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции (модуль 1)</b>													
2. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	8	9	1		1		5	1,5	1,5	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
3. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса	8	10	2	1	1		5	1,5	1,5	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
4. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции	8	9	1		1		5	1,5	1,5	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
5. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни	8	9	1		1		5	1,5	1,5	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 3. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна (модуль 2)</b>													
6. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд	8	10	2	1	1		5	1,5	1,5	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
7. Классификация и характеристика бургербродов	8	9	1		1		5	1,5	1,5	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 4. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы</b>													
8. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	8	10	2	1	1		5	1,5	1,5	1	1	3	Собеседование, тестирование, практические занятия





Курсовая работа		0,5	0,5			0,5							
Всего по видам учебной работы		180	30,7	10	20	0,7	95,3	28,8	28,5	19	19	54	

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов, в том числе контактной работы –20,85 час,  
**заочная форма обучения**

Раздел дисциплины	Семестр	Учебная работа-всего, час	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов, час											Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная работа							
			Всего	Лекции	Практические занятия	КМПРС	Всего	Подготовка к практическим	Работа с комплектами лекций	Изучение литературы по вопросам, вынесенным на самостоятельную работу	Подготовка к тестированию	Подготовка к зачету (экзамену)		
<b>1.Введение.</b>														
1. Предмет, цели и задачи курса. Роль дисциплины в формировании специалиста ресторанного сервиса.	8	10,5	2	1		1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Вопросы входного контроля, собеседование, тестирование	
<b>Раздел 2.Основные технологические принципы производства ресторанной продукции (модуль 1)</b>														
2. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.	8	10,5	2		1	1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия	
3. Технология ресторанных блюд как наука и искусство, ее особенности и значение в формировании специалиста социально-культурного сервиса	8	9,5	1	1			8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия	
4. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции	8	10,5	2		1	1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия	
5. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни	8	9,5	1		1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия	
<b>Раздел 3.Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна (модуль 2)</b>														
6. Особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Классификация. Характеристика отдельных групп блюд	8	10,5	2	1		1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия	
7. Классификация и характеристика бутербродов	8	9,5	1		1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия	
<b>Раздел 4.Пряности, приправы, специи и ароматизаторы</b>														

8. Роль в формировании вкуса блюд ресторанной кухни.	8	10,5	2		1	1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 5. Холодные блюда и закуски</b>													
9. Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд ресторанной кухни	8	10,5	2	1		1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
10. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок	8	8,5					8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 6. Супы и соусы</b>													
11. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни	8	10,5	2		1	1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
12. Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни.	8	9,5	1		1		8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
13. Технология приготовления холодных блюд, холодных и горячих закусок Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления	8	10,5	2	1		1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 7. Вторые горячие блюда</b>													
14. Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни.	8	9,5	1			1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
15. Технология приготовления горячих блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления	8	8,5					8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 8. Сладкие блюда</b>													
16. Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни.	8	10,5	2		1	1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
17. Технология приготовления сладких блюд. Особенности банкетного оформления к подаче. Правила потребления	8	10,5	2	1		1	8	2,5	2,5	1	2	0,5	Собеседование, тестирование, практические занятия
<b>Раздел 9. Напитки.</b>													
18. Холодные и смешанные напитки. Горячие, алкогольные, пиво.	8	9	2	1		1	7	1,5	2,5	1	2		Собеседование, тестирование, практические занятия
19. Технология приготовления напитков разного направления. Особенности банкетного оформления к подаче	8	7,5					7,5	1,70	2,5	1	2		Собеседование, тестирование, практические занятия
Экзамен		0,15	0,15			0,15							

Индивидуальные консультации		0,2	0,2			0,2							
Курсовая работа		0,5	0,5			0,5							
Всего по видам учебной работы		180	20,85	6	8	0,85	150,15		47,5	19	38	9	

## 5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, самостоятельная работа, текущий и итоговый контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» 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 наглядными материалами. Занятия, проводимые в интерактивной форме, ежегодно пересматриваются, дополняются фотографиями, рисунками, графиками, согласно новых разработок технологий, техники, технологий. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий, т.е. по данной дисциплине не менее 6 часов.

п/п	Наименование темы	Круглый стол	Мастер-класс	Интерактивные лекции	Брейн ринг
1	1. Введение	1			
2	Раздел 2. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции (модуль 1)			1	
3	Раздел 3. Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна		1		
4	Раздел 4. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы			0,5	
5	Раздел 5. Холодные блюда закуска	0,5			
6	Раздел 6. Супы и соусы		0,5		
7	Раздел 7. Вторые горячие			0,5	
8	Раздел 8. Сладкие блюда				0,5
9	Раздел 9. Напитки. Холодные и смешанные напитки. Горячие, алкогольные, пиво.				0,5

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 кулинарной продукции. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться, презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

Проведение мастер-класса по теме «Контроль качества блюд из мяса», «Контроль качества супов» технологом одного из предприятий общественного питания г. Ульяновска и Ульяновской области.

Круглый стол на тему «Холодные и смешанные напитки. Горячие, алкогольные, пиво» «Вторые горячие блюда», «Характеристика и классификация. Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни» «Сладкие блюда. Классификация и общая характеристика. Роль в ассортименте блюд ресторанной кухни» требует подготовительной работы со стороны студентов, которые должны подобрать литературу, составить план и раскрыть содержание выступления. При подготовке к выступлению, а также к участию в дискуссии на круглом столе необходимо изучить предложенную литературу и выявить основные проблемные моменты темы. Продолжительность доклада на круглом столе не должна превышать 7-8 минут, материал должен быть тщательно проработан. К проведению круглого стола привлекаются все желающие в нем участвовать студенты. Также для участия в круглом столе могут быть приглашены руководители организаций, представители предприятий общепита. После выступлений участники круглого стола задают докладчикам наиболее интересующие их вопросы. На заключительном этапе круглого стола проводится открытая дискуссия по представленным проблемам, в которой участвуют все присутствующие. После завершения дискуссии путём голосования выбирается лучший докладчик, а также подводятся окончательные итоги круглого стола. Затем по результатам обсуждения одним из студентов готовится проект резюме, которое рассматривается и принимается участниками круглого стола. Резюме содержит предложения как теоретической, так и практической направленности, к которым пришли студенты в ходе обсуждения рассматриваемой темы, а также основные выводы.

Брейн-ринг предполагается в виде игры брейн - ринг. Группа делится на 2 команды по 10 - 12 игроков. Перед началом игры у каждой команды должны быть карточки для ответов и ручки. В течение игры команды одновременно отвечают на вопросы преподавателя. Это происходит следующим образом: - преподаватель зачитывает всем командам вопрос, называя его порядковый номер. Допускается однократное повторение текста вопроса. - после текста вопроса преподаватель дает команду «Время!», что служит сигналом начала отсчета времени, отведенного игрокам на обсуждение. Соперничество по командам проходит в течение одной минуты. - после окончания времени, отведенного командам на обсуждение, им дается 30 секунд, для того, чтобы записать и сдать карточку с ответом. - после этого преподаватель объявляет правильный ответ и зачитывает следующий вопрос. - за правильный ответ команда получает один основной балл и рейтинговую сумму, исчисляемую по формуле: рейтинг = (число всех команд) + 1 - (число команд, правильно ответивших на этот вопрос). Игра состоит из 12 - 14 вопросов, после первой половины вопросов целесообразно устроить пятиминутный перерыв. После всех вопросов объявляются предварительные итоги, и в течение 15 минут рассматривает возможные протесты команд. По результатам протестов команд преподаватель может назначить общую переигровку одного или двух вопросов. В том случае, если принятых протестов больше, то оставшиеся не переигранные вопросы снимаются с турнира, и их результаты не учитываются.

Победитель определяется по сумме основных и рейтинговых баллов.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем осуществляется с помощью чата созданного по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» 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 приготовления и оформления ресторанной продукции» 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 ПРИМЕРНЫЕ 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 «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» 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 приготовления и оформления ресторанной продукции». 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/b1vod13\\_o\\_oz.pdf](http://tiugsha.ru/docs/annotacii_rp/19.03.04_tpoop/b1vod13_o_oz.pdf)

## **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. - 192с.
- 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, Часть 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, 3. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с.

3. 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) 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	Практически е 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 0	Сублицензионный договор от 01 апреля 2017 года №WoS/1225 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 1	Сублицензионный договор от 10 мая 2018 №Scopus/1106 Доступ с компьютеров университета <a href="https://www.scopus.com">https://www.scopus.com</a>
1 2	ДОГОВОР от 17 апреля 2015 № CRNA-102-15 Приложение №2 от 10 февраля 2016 к Договору № CRNA-102-15 от 17 апреля 2015 ДОГОВОР от 30 января 20197 № 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
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
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 Сыростроение 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 Финансы	2001-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2009-2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Химия и жизнь. XXI век	2017	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
Хозяйство и право	2001-2012,	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310

Хранение и переработка сельхозсырья Экология и жизнь Экология урбанизированных территорий	2015-2016	
	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
Экономика с/х и перерабатывающих предприятий Аграрная наука Административное право Администратор образования Техника в сельском хозяйстве	2001-2011, 2015-2016	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	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
Молочная промышленность	2009-2012, 2015	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
	2013-2014	Читальный зал, ул.Куйбышева д. 310
<u>Вестник аграрной науки</u> <u>Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник АПК Верхневолжья</u> <u>Ярославская государственная сельскохозяйственная академия</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник НГАУ</u> <u>Новосибирский государственный аграрный университет</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Вестник Омского государственного аграрного университета</u> <u>Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
<u>Известия Оренбургского государственного аграрного университета</u> <u>Оренбургский государственный аграрный университет</u>	2019	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>

## 9 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<b>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</b>	<b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</b>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория»</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 SCREENMEDI AI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQ MX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux;</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

<p>Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт. Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 х 0,7 – 1 шт. Стол производственный с бортом 1.5 х 0,7 – 4 шт. Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт. Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймой ПВХ и с полкой, Стол ученический со скамьей в сборе 3хм 6 шт. Стул ученический Стул черный Трибуна настольная; Блендер Maxwell MW-1184 G – 1 шт. ЭлектромясорубкаScarlett SC-4248 – 1 шт. Соковыжималка центробежная Scarlett SC- JE50S13 – 1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверныйIndesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. МультирезкаMoulinex Fresh Express Cube DJ905832 – 1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1 шт. Овоскоп (определитель качества яиц) – 1 шт. Стерилизатор для ножей «СТУ» вместимость 12 ножей – 1 шт. Измельчитель сыра Liloma CG 55 SH – 1 шт. Слайсер HBS-220A Royal – 1 шт. Поверхность жарочная WY-818 – 1 шт. Электронные микроскопы Микроскоп цифровой Levenhuk D50L NG – 1 шт. Микроскоп цифровой Levenhuk D2L– 1 шт.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.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.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.	
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съемное и вспомогательное оборудование, находящееся на хранении и обслуживании.	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, 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**

Во время теоретического обучения студентам читаются лекции и проводятся лабораторно-практические занятия, нацеленные на усвоение и закрепление материалов по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции».

Краткие рекомендации по тем видам самостоятельной работы, которые могут быть использованы при изучении данного курса. К таким видам относятся:

- работа над лекционным материалом;
- работа над учебными пособиями, монографиями, научной периодикой;
- изучение и конспектирование нормативного материала;
- подготовка к семинарам;
- написание рефератов, докладов;
- подготовка к экзамену.

Рассмотрим некоторые из них подробнее.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов (СРС) относится к информационно-развивающим методам обучения, направленным на первичное овладение знаниями.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления и оформления ресторанной продукции» включает в себя различные виды деятельности, это:

- работа с основной и дополнительной литературой; конспектирование текста и освоение компьютерных технологий обучения; исследовательская работа, связанная с процессом формализации обучения; работа с электронными информационными ресурсами, выполнение тестовых заданий для закрепления знаний, умений и навыков; ответы на контрольные вопросы для самоконтроля и подготовки к экзамену.

Результатом самостоятельной работы студентов на занятии являются как письменные, краткие самостоятельные работы, так и устные отчеты.

Самостоятельную работу студентов эффективнее организовать с применением компьютерных технологий. Поэтому осуществляется обеспечение студентов специальными учебно-методическими изданиями справочного характера, с помощью которых студенты могли бы получать консультативную помощь, электронными учебниками, мультимедийные издания, как: энциклопедии, словари, хрестоматии, справочники и т.п. По существу, все известные виды электронных изданий могут служить основой для организации СРС.

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 материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

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

выполнение заданий, представленных в учебно-методическом комплексе;

оформление и подготовка рефератов, докладов;

рассмотрение и подготовка вариантов решения кейс-ситуаций (материалы по кейс-ситуациям находятся у преподавателя);

подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем) Реферат, доклад

**Доклад** - вид самостоятельной работы, используется в учебных и внеклассных занятиях, способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает практически мыслить. При написании доклада по заданной теме следует составить план, подобрать основные источники. Работая с источниками, следует систематизировать полученные сведения, сделать выводы и обобщения. К докладу по крупной теме привлекается несколько студентов, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

**Реферат** - краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, в которой раскрывается суть исследуемой проблемы. Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объём реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться

литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление.

Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).

Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).

Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).

Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8-10 различных источников. Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений. Критерии оценки реферата: 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 семинарах в виде выступлений.

Рекомендации по оформлению 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 предмету, 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 или предписания госта;

4. Написание реферата и его сдача.

Оформление реферата происходит по такой структуре:

1. 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 истории). 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;

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



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

4. Далее 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;

5. В заключении формируют выводы, подводят итоги проделанной работы. 6. В конце составляется список использованной литературы.

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

«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

## 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>

## Лист изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины

«Технология приготовления и оформления ресторанный продукции» 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 приготовления и оформления ресторанный продукции» 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 приготовления и оформления ресторанный продукции» 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



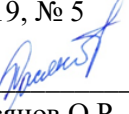
«Технология приготовления и оформления ресторанный продукции» по направлению  
подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(прикладной бакалавр)

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>  <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 приготовления и оформления ресторанный продукции» (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

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.