МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»

Документ подписан электронной подписью

Сведения о сертификате ЭП

Сертификат
0263637800D1AC26974C2BA431F666B09F
Владелец Зыкин Евгений Сергеевич
Срок действия с 31.09.2022 по 31.12.2023

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОСНОВЫ КУЛИНАРНОГО ДЕЛА

Направление: 19.03.04 Технология продукции и организация общественногопитания

Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнесаКвалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Димитровград – 2022

1. ЦЕЛИОСВОЕНИЯДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Основы кулинарного дела» - является формирование способности навыков и умения теоретических основ приготовления пищи, формирования гастрономических привычек, пристрастий и характерных особенностей кулинарии.

Задачи дисциплины:

- - *разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции* кухни *на предприятиях питания;*
- - *организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания (D/01.6)*

2.МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Основы кулинарного дела» входит в базовую часть блока 1 (Б1.В.10), осваивается в 8-9 семестре очной и заочной формы обучения. Дисциплина формирует теоретическую и практическую базу для прохождения всех видов практик и успешной подготовки и защиты ВКР.

3. ТРЕБОВАНИЯИ РЕЗУЛЬТЫОСВОЕНИЯДИСЦИПЛИНЫ

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-кономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания	Способен *организовывать технологический процесс производства продукции общественного питания*	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 процессов 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 технологического процесса производства продукции общественного питания

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Очная форма обучения

Общая трудоѐмкость дисциплины составляет **2** зачѐтные единицы, 72 час, в т.ч. контактная работа 42 ч

Раздел дисциплины	Видыучебнойработыстудентов										Форма контроля
	Контактная работа					Самостоятельная работа					
							подготовка				
	Всего	Лекции	Практ. занятия	Практическая подготовка	контроль самостоятельной работы	**Всего**	Подготовкак практ занятиям,	подготовка докладов, рефератов, эссе,-	подготовка к тестированию,	подготовка к экзамену (зачету)	
1. История развития кулинарного дела	**4**	2	2			2,8	1,8		1		Входной контроль
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	**4**	2	2			2,8	1,8		1		круглыйстол
3. Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приѐмов приготовления кулинарно продукции	**4**	2	2			6,8	1,8	5	1		реферат, доклад с презентацией, решение практических заданий
4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	**4**	2	2			2,8	1,8		1		Мастер-класс Контрольная работа решение практических заданий
5.Услуги общественного питания (терминология, классифи кация, общие требования к качеству и безопасности продук ции общественного питания)	**4**	2	2			3,0	2,0		1		собеседование тест решение практических заданий
6. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий	**4**	2	2			3,0	2		1		собеседование решение практических заданий
7. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации	**8**	4	4			3,0	2		1		Собеседование.
8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд	**8**	4	4			2,8	2,0		0,8		коллоквиум
Промежуточная аттестация	**2,0**				2,0/0,2						зачет
Всего по видам учебной работы	**42,0**	20	20		2,0	**30,0**	15,2	5	7,8		

заочная форма обучения

Общая трудоѐмкость дисциплины составляет **2** зачѐтные единицы, 72 час, в т.ч. контактная работа 13,15 ч.

	Видыучебнойработыстудентов												
		Контактная работа					Самостоятельная работа						
Раздел дисциплины	**Всего**	Лекции	Практ. занятия	кср	икз	Индивидуальные консультации	Всего	Подготовкак практ занятиям,	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестированию, собеседованию, круглый стол	Решение практических задач мастер-класс	подготовка к зачету,	Форма го контроля
1. История развития кулинарного дела	1,5	0,5	1				9,1	4,3		1			Входной контроль
2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	1,5	0,5	1				9,1	4,3					Собеседование,
3. Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приѐмов приготовления кулинарной продукции	1,5	0,5	1				14,1	4,3	5				реферат, доклад с презентацией
4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции	1,5	0,5	1				15,5	4,3		1	2		Собеседование решение практических заданий
5.Услуги общественного питания (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	1,5	0,5	1				9,1	4,3					собеседование
6. Характеристика процессов приготовления, подготовк реализации кулинарных изделий	1,5	0,5	1				10,55	4,3			2		Контрольная работа
7. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации	1,5	0,5	1				11,4	4,2			0,85		Мастер-класс
8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд	1,5	0,5	1				20	10					Собеседование тест
Промежуточная аттестация	1,15			1	0,15		9						зачет
Всего по видам учебной работы	**13,15**	4	8	1	**0,15**		**54,85**	45	5	2	4,85		

Тема 1. История развития кулинарного дела

Истроия мировй кулинарии, особенности и характеристика.

Тема 2. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания

Тема3. Национальные особенности ассортимента, сырьевого состава, технологических приѐмов приготовления кулинарной продукции русской кухни

Тема4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции

Классификация, ассортимент кулинарной продукции приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания

Тема5.Услуги общественного питания (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)

Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987- 2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)

Тема 6. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных изделий

Основные принципы приготовления кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение. Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество горячей кулинарной продукции. Способы сокращения потерь в процессе приготовления кулинарной продукции

Тема7. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации

Тема8. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд

Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания) Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.

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.

1. 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.

2.Круглый стол на тему «Категория кулинарной продукции», 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 путѐм 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.

3. Проведение *мастер-класса* по теме «Основные принципы приготовления кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов», «Особенности технологическиго процесса приготовления мяса говядины» технологом одного из предприятий общественного питания г. Ульяновска и Ульяновской области.

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, лекционным материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙАТТЕСТАЦИИПОИТОГАМОСВОЕНИЯДИСЦИПЛИНЫ

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) – *экзамен*.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫСТУДЕНТОВ

1. Лифанова С.П. **УМК по изучению дисциплины «Кухни мира»**: 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, Е.О.Ерисанова [Электронный ресурс] – Ульяновск: УлГАУ им. П.А.Столыпина,. – URL:

https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=9717 для авторизованных пользователей.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ИИНФОРМАЦИОННОЕ 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, 3. 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) информационныесправочныесистемы (редакция 11.05.2022)

https://ulsau.ru/upload/documents/infsystem_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.cnshb.ru/akdil/ , свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.

3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.cnshb.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. Кухни мира https://kuking.net/cuisine.htm

9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование учебных предметов, курсов,дисциплин (модулей), практики, иныхвидов учебнойдеятельности, предусмотренных учебным планомобразовательной 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 дляпроведения всех видовучебной деятельности,предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевойформе дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)**
Б1.В.10 Основы кулинарного дела	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 налядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAI-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb	433511, Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева 310

2	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 скамьѐй 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 3хме 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. Измельчитесь 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	433511, Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева 310
3	Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 гMSOffise 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip	433511, Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева 310
4	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 310

5	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 310

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: Гирфанова Ю.Р.

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.