

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



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И НОРМАТИВНЫЕ
ДОКУМЕНТЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания (прикладной бакалавриат)
Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная, заочная

Димитровград 2022г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов представлений, знаний, умений в области стандартизации и сертификации, необходимых для решения задач обеспечения единства измерений и контроля качества продукции, нормативного обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации продукции, планирования и выполнения работ по стандартизации и сертификации продукции и внедрения документов и процедур системы внутреннего нормативного регулирования качества.

Задачи:

- изучение основных понятий в области стандартизации и сертификации на предприятиях общественного питания;
- ознакомление с законодательными и нормативно-правовыми актами;
- организация и осуществление контроля соблюдения технологического процесса производства продукции питания на отдельных участках/подразделениях предприятия питания;
- разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;
- контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания» входит в перечень курсов обязательной части профессионального цикла Б1.О.36 учебного плана.

Дисциплина «Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания» базируется на знаниях других дисциплин:

«Технология продукции общественного питания» - знать ассортимент и технологию продукции общественного питания, физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на стадиях производства кулинарной продукции.

«Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания», «Пищевая микробиология» - знание основных понятий и терминов микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств.

«Пищевая химия» знание теоретических основ неорганической, органической и биологической химии; химического состава сырья и продуктов; умение подготовить и провести химический эксперимент для оценки качества пищевых продуктов.

«Физико-химические методы анализа» - научные основы физических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров, умение владеть методологией оценки качества товаров физическими, химическими и биологическими методами анализ.

Знания, умения и навыки дисциплины формируются в ходе прохождения *Преддипломной практики* и демонстрируются в ходе прохождения *Государственной итоговой аттестации*.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Таблица 1 - Формирование результатов обучения

Код компетенции	Результаты освоения ОП	Индикаторы компетенции	Перечень планируемых результатов изучения дисциплины
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	<p>ОПК-5.1. Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания</p> <p>ОПК -5.2. Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - опасные факторы, возникающие при производстве продукции, их природу, степень риска; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества продукции, применять стандартные методы испытаний сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - осуществлять технологический контроль в условиях действующего производства; - совершенствовать технологические процессы на базе системного подхода к обеспечению качества; - координировать разработку систем качества на предприятиях <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами определения базовых показателей качества кулинарной продукции
ПК-1	Способен осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	<p>ПК-1.1 Осуществляет разработку технического задания и технико-экономического обоснования на технологическое проектирование и реконструкцию предприятий питания</p> <p>ПК-1.2 Организует контроль за технологическим процессом</p> <p>ПК-1.3 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента; - методы экономических расчетов и оценки эффективности организаций питания; - технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания; - выявлять и оценивать проблемы в функционировании системы контроля на основном про-

		<p>структурных подразделений</p> <p>ПК-1.4 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания</p>	<p>изготовлении организации питания, прогнозировать их последствия, принимать меры по их решению и недопущению в будущем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - планировать отдельные виды процессов основного производства организации питания и необходимые для этого ресурсы; - разрабатывать и вносить коррективы в планы основного производства организации питания в зависимости от изменения факторов, влияющих на них; - определять способы распределения производственных заданий между бригадами, передачи полномочий и степень ответственности; - согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий в соответствии с установленными требованиями
ПК-2	<p>Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p>	<p>ПК-2.1 Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг</p> <p>ПК-2.2 Организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента; - методы контроля качества кулинарной продукции, необходимые приборы, посуда, реактивы; - способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; - современные технологии организации питания <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять контроль выполнения работниками основного

			<p>питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов и стандартов, принятых в организации;</p> <ul style="list-style-type: none">- производить входной, текущий и итоговый контроль работы основного производства организации питания;- 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;- разрабатывать производственные регламенты и инструкции по процессам основного производства организации питания;- согласовывать планы и процессы основного производства организации питания со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none">- навыками разработками нормативной документации на продукцию (услуги) общественного питания;- способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы основного производства организации питания;- организацией службы внутреннего контроля;- методикой создания системы контроля на предприятиях питания
--	--	--	---

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единиц, 108 часов, в том числе контактной работы 56 ч (очная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость								Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации
		Контактная работа				Самостоятельная работа				
		всего	в том числе		контроль самостоятельной работы	всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию, контрольной работе	
лекции	практические занятия									
Раздел 1. Основы стандартизации										
1	Сущность стандартизации	4,1	2	2	0,1	2	2			входной контроль, устный опрос
2	Принципы, функции и методы стандартизации	4,1	2	2	0,1	6	2		4	контрольная работа
3	Система стандартизации в РФ	6,5	2	4	0,5	6	2		4	тестирование
4	Международная и региональная стандартизация	6,2	2	4	0,2	2	2			устный опрос, подготовка рефератов
5	Межотраслевые системы стандартов	4,1	2	2	0,1	8	4		4	тестирование
Раздел 2. Оценка подтверждения и соответствия										
1	Сертификация как процедура подтверждения соответствия	8,5	2	6	0,5	7	2	5		круглый стол
2	Идентификация и оценка соответствия продукции как начальный этап подтверждения соответствия	6,5	2	4	0,5	9	4		5	тестирование, контрольная работа
3	Порядок сертификации продукции	8,5	2	6	0,5	8	4		4	брейн-ринг, тестирование
	Декларирование соответствия	8,5	2	6	0,5	4	4			устный опрос
Всего по видам учебной работы		56	18	36	2	52	26	5	21	зачет

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часов, в том числе контактной работы 13,15 ч (заочная форма обучения)

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость									Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации	
		Контактная работа				Самостоятельная работа						контроль
		всего	в том числе		контроль самостоятельной работы	всего	подготовка к практическим занятиям	подготовка рефератов	подготовка к тестированию, контрольной работе			
лекции	практические занятия											
Раздел 1. Основы стандартизации												
1	Сущность стандартизации	0,5		0,5		2	2				входной контроль, устный опрос	
2	Принципы, функции и методы стандартизации	0,5		0,5		7	2		5	0,5	контрольная работа	
3	Система стандартизации в РФ	1,5	0,5	1		13	3		10	0,5	тестирование	
4	Международная и региональная стандартизация	1,5	0,5	1		12	2	10		0,5	устный опрос, подготовка рефератов	
5	Межотраслевые системы стандартов	1,5	0,5	1		7,85	2		5,85	0,5	тестирование	
Раздел 2. Оценка подтверждения и соответствия												
1	Сертификация как процедура подтверждения соответствия	1,5	0,5	1		15	5	10		0,5	круглый стол	
2	Идентификация и оценка соответствия продукции как начальный этап подтверждения соответствия	1,5	0,5	1		15	5		10	0,5	тестирование, контрольная работа	
3	Порядок сертификации продукции	2	1	1		12	2		10	0,5	брейн-ринг, тестирование	
4	Декларирование соответствия	1,5	0,5	1	1,0	5	5			0,5	устный опрос	
Индивидуальные консультации (ИКЗ)		0,15			0,15	2	2					
Всего по видам учебной работы		13,15	4	8	1,15	90,85	30	20	40,85	4	зачет	

Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы стандартизации

Тема 1. Сущность стандартизации

Сущность стандартизации. Цели и задачи стандартизации. Объекты стандартизации. Понятие нормативных документов по стандартизации. Краткая история развития стандартизации.

Тема 2. Принципы, функции и методы стандартизации

Принципы и функции стандартизации. Основные методы стандартизации.

Тема 3. Система стандартизации в РФ

Общая характеристика системы и направление ее реформирования. Орган и службы стандартизации РФ. Виды национальных стандартов. Разработка и применение национальных стандартов. Характеристика стандартов организаций. Технические условия как нормативный документ.

Тема 4. Международная и региональная стандартизация

Задачи международного сотрудничества в области стандартизации. Международные организации по стандартизации. Соглашения по техническим барьерам в торговле. Применение международных и региональных стандартов.

Тема 5. Межотраслевые системы стандартов

Стандарты, обеспечивающие качество продукции. Система стандартов по управлению и информации.

Раздел 2. Оценка подтверждения и соответствия

Тема 1. Сертификация как процедура подтверждения соответствия

Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации. История сертификации. Цели и принципы подтверждения соответствия. Обязательная и добровольная сертификация. Правила сертификации. Законодательная и нормативная база сертификации.

Тема 2. Идентификация и оценка соответствия продукции как начальный этап подтверждения соответствия

Понятие идентификации и ее основные функции. Основные задачи, объекты и субъекты идентификации. Виды идентификации. Средства, критерии и методы идентификации.

Тема 3. Порядок сертификации продукции

Схема сертификации. Порядок проведения сертификации продукции. Сопроводительные документы на продукцию. Порядок обязательной сертификации пищевой продукции.

Тема 4. Декларирование соответствия

Действующая практика декларирования в РФ. Общая характеристика схем декларирования соответствия.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине «Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания» проводится по видам учебной работы - лекции, лабораторные занятия, входной, текущий контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Часть лекционных занятий проводится в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных за-

нятий конспектируются. Отдельные вопросы предлагаются для самостоятельного изучения.

Практические занятия проводятся в специальных аудиториях, оборудованных необходимыми наглядными материалами.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты и др.);
- ✓ подготовку к лабораторным занятиям;
- ✓ подготовку докладов;
- ✓ подготовку к текущему тестированию, решению задач по темам дисциплины.

1. Проведение активной формы практических занятий на тему «*Порядок сертификации продукции*» 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 бал 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.

2. Интерактивные лекции 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. Отдельные моменты студентами могут конспектироваться, презентационный материал находится у ведущего преподавателя. Для проведения интерактивных лекций используется ноутбук, проектор, видеоэкран. Эти формы лекций отличаются от традиционных активным общением лектора с аудиторией, постановкой перед студентами вопросов и совместным поиском ответов. Разумеется, в поиске ответов на вопросы, поставленными лектором или студентами ведущая роль принадлежит лектору. Проводятся в виде проблемной лекции, которая характеризуется постановкой перед студентами учебных проблем-заданий, которые они должны самостоятельно решить, получив, таким образом, новые знания. В лекции сочетаются проблемные и информационные начала. Часть знаний студент получает в виде готовых знаний, а часть добывает самостоятельно под руководством преподавателя. На этих лекциях процесс познания студентов приближается к поисковой, исследовательской деятельности.

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине «Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания» на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=19091>

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 «Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания» для лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

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

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

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Формой промежуточной аттестации знаний, умений и навыков студентов по дисциплине «Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания» является зачет.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания» разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

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

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

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Гуляева Л.Ю. Методические рекомендации по дисциплине: «Стандартизация, сертификация и нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /Л.Ю. Гуляева - Ульяновск: УлГАУ, 2023. - Режим доступа: <https://moodle.ulsau.ru/course/view.php?id=19089>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) Основная литература

1. Варакута, С. А. Управление качеством продукции [Текст] : Учеб. пособие / С.А. Варакута. - М. : Инфра-М, 2001. - 207 с.
2. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова ; под редакцией Л. П. Бессоновой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 642 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15936-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510302>.
3. Практикум по сертификации сельскохозяйственной продукции : учебное пособие / С. В. Калашникова, В. И. Манжесов, М. Г. Сысоева, Т. Н. Тертычная. — Воронеж : Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016. — 92 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72837.htm> . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Димитриев, А. Д. Химический состав и пищевая ценность кулинарной продукции : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 199 с. — ISBN 978-5-4487-0170-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/74962.html> (дата обращения: 13.11.2019). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Царегородцева, Е. В. Технология хранения, переработки и стандартизация мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Е. В. Царегородцева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 290 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13259-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/497415>

б) Дополнительная 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 "Тех-

нология продукции и организация общественного питания" / О. В. Бредихина [и др.]. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с. – ISBN 978-5-4377-0037-2.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 241 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14087-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519648>

в) информационные справочные системы

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

г) Интернет-ресурсы

1. 2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru> свободный. – Загл. с экрана. – яз. рус.

3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru> свободный. – Загл. с экрана. – яз. рус.

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

5. ХАССП ликбез / Безопасность общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://haccp-likbez.ru> свободный. – Загл. с экрана – Яз. рус.

6. Общепит: Информационный сайт / материалы для организации работы общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <http://foodis.ru/> свободный. – Загл. с экрана – яз. рус.

7. Технология ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - <https://www.creative-chef.ru/haccp> свободный. – Загл. с экрана – яз. рус.

8. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - www.gost.ru. свободный. – Загл. с экрана – яз. рус.

9. Стандарты и качество [Электронный ресурс]. – Режим доступа. - www.ria-stk.ru.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 1 «Лекционная аудитория» Комплект учебной мебели для преподавателя, Комплект учебной мебели для обучающихся на 66 мест, Комплект наглядных пособий по экономическим дисциплинам. Мультимедийное оборудование: Интерактивная доска SCREENMEDIAT-82SA-1шт; Монитор – Samsung-1шт; Проектор BENQMX-1шт; Системный блок «Formoza» - 1 шт. Сейф-1 шт., Операционная система: CalculateLinux; Интернет браузер: Firebox; офисное предложение: LibreOffice; мультимедиа: SMplayer; графический редактор: gThumb.</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №</p>	433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310

<p>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>Помещение для самостоятельной работы (читальный зал библиотеки) Компьютеры: Intel(R) Celeron(R) CPU 1.70GHz / ОЗУ 384Mb - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г. MSOffice 2003 г.к. 7 от 16.03.2007 Архиватор 7-zip.</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования № 10а Мебель для хранения. Съёмное и вспомогательное</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград,</p>

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

10.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Самостоятельная работа

Условно самостоятельную работу обучающихся по цели можно разделить на базовую и дополнительную.

Базовая самостоятельная работа (БСР) обеспечивает подготовку обучающегося к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям для всех дисциплин учебного плана. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля. Базовая СР может включать следующие виды работ:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- выполнение домашнего задания или домашней контрольной работы, предусматривающих решение задач, выполнение упражнений и выдаваемых на лабораторных занятиях;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- практикум по учебной дисциплине с использованием программного обеспечения;
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к экзамену и аттестациям;
- подготовка докладов и презентаций по заданной теме.

Дополнительная самостоятельная работа (ДСР) направлена на углубление и закрепление знаний обучающегося, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины.

ДСР может включать следующие виды работ:

- анализ научной публикации по заранее определённой преподавателем теме;
- анализ статистических и фактических материалов по заданной теме, проведение расчетов, составление схем и моделей на основе статистических материалов.

Обучающийся, приступающий к изучению учебной дисциплины, получает информацию обо всех видах самостоятельной работы по курсу с выделением базовой самостоятельной работы (БСР) и дополнительной самостоятельной работы (ДСР), в том числе по выбору.

Виды заданий для самостоятельной работы:

– для овладения знаниями: чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы); составление плана текста; графическое изображение структуры текста; конспектирование текста; работа со словарями и справочниками; работа с нормативными документами; учебно-исследовательская работа; использование аудио- и видеозаписей; компьютерной техники, интернет и др.;

– для закрепления и систематизации знаний: работа с конспектом лекции (обработка текста); повторная работа над учебным материалом (учебника, первоисточника, дополнительной литературы, аудио- и видеозаписей); составление плана и тезисов ответа; составление таблиц для систематизации учебного материала; изучение нормативных материалов; ответы на контрольные вопросы; аналитическая обработка текста (аннотирование, рецензирование, реферирование, конспект, анализ и др.); подготовка сообщений к выступлению на семинаре, конференции; подготовка рефератов, докладов; составление библиографии; тестирование и др.;

– для формирования умений: решение задач и упражнений по образцу; решение вариантных задач и упражнений; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач; подготовка к деловым играм; проектирование и моделирование разных видов и компонентов профессиональной деятельности; подготовка курсовых и дипломных работ (проектов); экспериментальная работа; рефлексивный анализ профессиональных умений, с использованием аудио- и видеотехники и др.

Формы самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся складывается из:

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

Формы самостоятельной работы обучающихся в учебное время

Работа на лекции. Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях - вопросы для самостоятельной работы обучающихся, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны сообщения обучающихся по отдельным вопросам плана. Опережающие задания для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются проблемные лекции. Основная задача лектора в этом случае - не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция обучающегося - не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

Работа на практических занятиях. Семинар-дискуссия образуется как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Студент учится выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника. Данная форма работы позволяет повысить уровень интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Круглый стол. Характерной чертой круглого стола является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией. Выбирается ведущий и 5-6

комментаторов по проблемам темы. Выбираются основные направления темы, и преподаватель предлагает студентам вопросы, от решения которых зависит решение всей проблемы. Ведущий продолжает занятие, он даёт слово комментаторам, привлекает к обсуждению всю группу.

Коллективное обсуждение приучает к самостоятельности, активности, чувству сопричастности к событиям. При этом происходит закрепление информации, полученной в результате прослушивания лекций и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

Формы самостоятельной работы обучающихся во внеучебное время

Конспектирование. Существуют два разных способа конспектирования - непосредственное и опосредованное.

Непосредственное конспектирование - это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения. При записи лекций или по ходу семинара этот способ оказывается единственно возможным, так как и то и другое разворачивается у вас на глазах и больше не повторится; вы не имеете возможности ни забежать в конец лекции, ни по несколько раз «переслушивать» ее.

Опосредованное конспектирование начинают лишь после прочтения (желательно - перечитывания) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренние содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание.

При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

Реферирование литературы. Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь новое, ценное и полезное содержание (приращение науки, знания).

Доклад и мультимедийная презентация. 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 обучающихся, между которыми распределяются вопросы выступления. В учебных заведениях доклады содержательно практически ничем не отличаются от рефератов и являются зачётной работой.

Самостоятельная работа в Интернете

Новые информационные технологии (НИТ) могут использоваться для: поиска информации в сети - использование web-браузеров, баз данных, пользование информационно-поисковыми и информационно-справочными системами, автоматизированными библиотечными системами, электронными журналами; организации диалога в сети - использование электронной почты, синхронных и отсроченных телеконференций; создания тематических web-страниц и web-квестов - использование html-редакторов, web-браузеров, графических редакторов.

Работа на лекции. Составление или слежение за планом чтения лекции, проработка конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой. В лекциях - вопросы для самостоятельной работы студентов, указания на источник ответа в литературе. В ходе лекции возможны так называемые «вкрапления» - выступления, сообщения студентов по отдельным вопросам плана. Опережающие задания для самостоятельного изучения фрагментов будущих тем занятий, лекций (в статьях, учебниках и др.). Важнейшим средством активизации стремления к самостоятельной деятельности являются активные технологии обучения. В этом плане эффективной формой обучения являются проблемные лекции. Основная задача лектора в этом случае - не столько передать информацию, сколько приобщить слушателей к объективным противоречиям развития научного знания и способам их разрешения. Функция студента - не только переработать информацию, но и активно включиться в открытие неизвестного для себя знания.

Работа на практических занятиях. Семинар-дискуссия образуется как процесс диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. Студент учится выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументированно возражать, опровергать ошибочную позицию сокурсника. Данная форма работы позволяет повысить уровень интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Круглый стол. Характерной чертой круглого стола является сочетание тематической дискуссии с групповой консультацией. Выбирается ведущий и 5-6 комментаторов по проблемам темы. Выбираются основные направления темы, и преподаватель предлагает студентам вопросы, от решения которых зависит решение всей проблемы. Ведущий продолжает занятие, он даёт слово комментаторам, привлекает к обсуждению всю группу.

Коллективное обсуждение приучает к самостоятельности, активности, чувству сопричастности к событиям. При этом происходит закрепление информации, полученной в результате прослушивания лекций и самостоятельной работы с дополнительным материалом, а также выявление проблем и вопросов для обсуждения.

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 продукции АПК»

д.т.н., доцент: Шигапов И.И.

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета 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 зав- дующего 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.