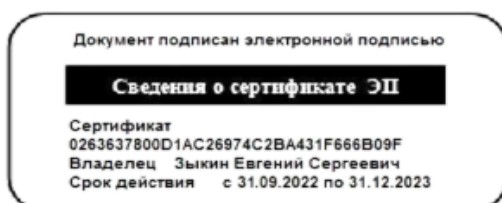


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А.СТОЛЫПИНА»



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**«ОСНОВЫ ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОИЗВОДСТВА
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Направление подготовки:

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: «Технология продукции и организация
ресторанного бизнеса»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр Форма
обучения: очная, заочная

Димитровград 2022

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины освоения дисциплины «Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции» является формирование теоретических знаний в области приоритетов и тенденций развития технологий продукции общественного питания, современных технологий обработки и хранения пищевых продуктов, и соответствующих умений и навыков в их использовании.

Задачами дисциплины является изучение:

- формирование базовых знаний, умений и навыков для успешного (в т.ч. самостоятельного) освоения современных технологических приемов, позволяющих создать принципиально новые, инновационные, синтезированные, обогащенные пищевые продукты;
- изучение и освоение инновационных способов и технических средств обработки продуктов, применяемых в системе общественного питания;
- приобретение практических навыков в области современных технологических приемов в сегменте общественного питания, позволяющих снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции» включена в блок Б1.О.29. является обязательной дисциплиной. Осваивается во 7 семестре очной и заочной форм обучения.

Теоретической и практической базой курса являются знания таких дисциплин как «Технология продукции общественного питания», «Контроль качества сырья и кулинарной продукции». Дисциплина формирует теоретическую и практическую базу для прохождения преддипломной практики и написания ВКР.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ 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 – 1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-1.1 Понимают принципы работы современных информационных технологий и реализуют их в профессиональной деятельности ОПК-1.2. Используют современные информационные технологии для решения профессиональных задач ОПК-1.3. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности,	Знает: источники, правила подбора информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания; информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; способы информирования, для лучшей мотивации и стимулирования, в профессиональной деятельности (научная литература по специальности, периодические издания и книги по будущей профессии, Интернет – источники. Умеет: использовать современные информационные технологии для

			<p>решения профессиональных задач</p> <p>Владеет: способностью навыками по использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции.</p>
ОПК - 4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	<p>ОПК -4.1. Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания</p> <p>ОПК -4.2. Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания</p> <p>ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально - техническом обеспечении и пр..</p>	<p>Знает: современные теории и концепции в области производства продукции общественного питания.</p> <p>Умеет: использовать фундаментальные научные знания о химических, физико-химических, биохимических, структурно-механических процессах, проходящих при производстве продукции общественного питания для разработки и обоснования технологий, на базе использования современных технологических приемов, и внедрения их в сегментах общественного питания.</p> <p>Владеет: инновационными технологическими приемами обработки продукции общественного питания, позволяющими снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.</p>
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>Знает: методологию освоения новых технологических приемов и средств в производстве продуктов общественного питания.</p> <p>Умеет: использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продуктов общественного питания.</p> <p>Владеет: терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины.</p>

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов, в том числе контактной работы 57 час. по очной форме обучения, 17,15 по заочной форме обучения.

Структура и содержание дисциплины по очной форме обучения

№ пп	Раздел дисциплины	ВСЕГО	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу						КСР	Формы контроля
			Контактная Работа			Самостоятельная работа				
			Всего	Лекции	П.З	Всего	Изучение тем	Подготовка к Л. И П.		
1	Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	12	6	2	4	6	4	2	0,33	контрольная работа, устные доклады с презентацией
2	Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide»	11	6	2	4	5	3	2	0,33	контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
3	Технология Cook&Chill	11	6	2	4	5	3	2	0,33	контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
4	Текстурная кухня	11	6	2	4	5	3	2	0,33	контрольная работа, устные доклады с презентацией
5	Технологии льдомиксинг (пакодджинг), Thermomix . Дегидратация	12	6	2	4	6	4	2	0,33	контрольная работа, тестирование
6	Аромокухня	12	6	2	4	6	4	2	0,33	круглый стол, тестирование устные доклады
7	Система Foodparing	12	6	2	4	6	4	2	0,33	контрольная работа, тестирование; круглый стол
8	Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	12	6	2	4	6	4	2	0,33	тестирование устные доклады с презентацией, круглый стол
9	Возможности использования инновационных технологий при разработке блюд общественного питания	12	6	2	4	6	4	2	0,33	тестирование, устные доклады с презентацией
Итого по видам работ 108 часов			57	18	36	51	33	18	3	

Структура и содержание дисциплины по заочной форме обучения (5 лет обучения)

№ пп	Раздел дисциплины	ВСЕГО	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу						Контроль	КСР	Формы контроля
			Контактная работа				Самостоятельная Работа				
			Всего	Лекции	ПЗ	ИКЗ	Всего	Изучение тем			
1	Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании	11,65	2	1	1		9,65	9,65			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
2	Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide»	11,15	1,5	0,5	1		9,65	9,65			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
3	Технология Cook&Chill	11,15	1,5	0,5	1		9,65	9,65			контрольная работа, тестирование; устные доклады с презентацией
4	Текстурная кухня	11,15	1,5	0,5	1		9,65	9,65			контрольная работа,; круглый стол, устные доклады с презентацией
5	Технологии льдомиксинг (пакоджитинг), Thermomix . Дегидратация	11,15	1,5	0,5	1		9,65	9,65			контрольная работа, тестирование
6	Аромокухня	11,15	1,5	0,5	1		9,65	9,65			круглый стол, тестирование устные доклады
7	Система Foodparing	11,15	1,5	0,5	1		9,65	9,65			контрольная работа, тестирование; круглый стол
8	Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов	12,15	2	1	1		9,65	9,65			тестирование устные доклады с презентацией
9	Возможности использования инновационных технологий при разработке блюд общественного питания	13,15	3	1	2		9,65	9,65			тестирование, устные доклады с презентацией
Итого по видам работ 108 часов			17,15	6	10	0,15	86,85	86,85	4	1	

Содержание дисциплины

Тема 1. Перспективы развития и внедрения современных технологий в общественном питании

Понятие «инновации», «современные технологии». Факторы, определяющие необходимость внедрения современных технологий в ресторанный бизнес и социальное питание. Перспективы развития технологии производства продукции общественного питания на основе использования достижений науки и техники. Современные инновационные технологии, активно развивающиеся, внедряющиеся и применяемые в технологии производства продукции общественного питания. Возможности внедрения современных достижений науки и техники в сегментах общественного питания.

Тема 2. Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide»

История появления, специфика, преимущества приготовления пищевых продуктов по технологии «sous vide», недостатки технологии и пути их решения. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по «sous vide» технологии. Этапы технологии, технологическая схема производства, параметры процесса, выбор температурного и временного режима, необходимое оборудование, виды упаковки. Значимость технологии в сегментах общественного питания: ресторанном бизнесе и социальном питании.

Тема 3. Технология Cook&Chill

История появления, суть, назначение, эффективность технологии Cook&Chill. Основные факторы, формирующие качество и безопасность пищевого продукта, приготовленного по Cook&Chill технологии. Этапы технологии, технологическая схема производства, параметры процесса, необходимое оборудование, условия и сроки хранения. Значимость технологии в сегментах общественного питания: ресторанном бизнесе и социальном питании. Технология Sarkold (описание, технологические операции, оборудование).

Тема 4. Текстурированная кухня

Техники текстурной кухни: сферификация, эмульсификация (кухня пены, эмульсии), желирование. История появления текстурной кухни. Перспективность текстурной кухни в создании блюд здорового питания. Сферификация, описание технологии, компонентов, их технологические характеристики, описание сфер различных форм и размеров. Техники сферификации (основная или базовая; обратная или реверсная), технологические операции, параметры, техника подготовки компонентов, рецепты приготовления блюд текстурной кухни методом сферификации. Эмульсификация (кухня пены, эмульсии), описание технологии, рецептур, рецепты приготовления блюд (эспумов) текстурной кухни методом эмульсификации. Желирование. Желирующие вещества, описание, технологические свойства (агар-агар, агароид, желатин, альгинат натрия, фуцелларан и др.). Технология, параметры режимы, рецепты блюд.

Тема 5. Технологии льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix. Дегидратация

Технологии льдомиксинг (пакоджетинг), Thermomix . Суть технологий лед миксинг (пакоджетинг), Thermomix, режимы, параметры, оборудование, рецептуры. Обработка продуктов жидким азотом. Жидкий азот, технологическая характеристика, рецепты приготовления блюд. История появления, суть принципа дегидратации, технологические операции, параметры, режимы современное оборудование, рецептуры.

Тема 6. Аромокухня

История развития, основные направления, технологические приемы, описание, режимы, суть технологии, применение в общественном питании.

Тема 7. Система Foodparing

История возникновения системы подбора вкусовых сочетаний, научное обоснование, принцип разработки рецептур, основанный на системе Foodparing.

Тема 8. Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов

Способы удлинения сроков хранения сырья и готовой продукции: газомодифицированные среды, защитные нанопленки, Long Life Fresh Food, обработка продуктов под высоким давлением. Механизм действия, параметры, сроки хранения,

актуальность использования.

Тема 9. Возможности использования инновационных технологий при разработке блюд общественного питания

Разработка рецептур с использованием современных принципов технологической обработки и анализ возможности их внедрения в сегментах общественного питания.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Организация занятий по дисциплине проводится по видам учебной работы - лекции, практические занятия, текущий, промежуточный и итоговый контроль, самостоятельная работа.

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.

В рамках учебного курса «Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции» предусмотрены встречи с представителями российских компаний индустрии питания.

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 наглядными материалами.

Занятия, проводимые в интерактивной форме, ежегодно пересматриваются, дополняются фотографиями, рисунками, графиками, согласно новых разработок технологий приготовления продукции общественного питания.

Используемые в процессе преподавания дисциплины формы и методы организации занятий и взаимодействия преподавателя и студентов в аудитории, а также организация самостоятельной работы студентов обеспечивают выполнение не только дидактической (обучающей), но и воспитательной функции, в том числе развитие познавательной активности и увлечённости выбранной профессией, формирование профессионального самосознания, профессиональной идентичности и ценностей профессиональной деятельности, самостоятельности и навыков самоорганизации.

Интерактивные лекции по темам дисциплины «Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции» 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 особенности, а также представлен информационный материал. Последние моменты студентами могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

Встречи со специалистами индустрии питания запланированы по теме «Возможности использования инновационных технологий при разработке блюд общественного питания».

Занятия по теме «Современные технологии и приемы, удлиняющие срок хранения пищевых продуктов» заключаются в проведении учебных групповых дискуссий по конкретной проблеме.

В процессе занятий происходит обмен мнениями во всех его формах. Главная задача дискуссии – выявление существующего многообразия точек зрения участников на вопрос и проблему и при необходимости всесторонний анализ каждой из них.

Учебная дискуссия отличается от других видов дискуссий тем, что новизна ее проблематики относится лишь к группе лиц, участвующих в дискуссии, т. е. то решение проблемы, которое уже найдено в науке, предстоит найти в учебном процессе в данной аудитории.

Дискуссия позволяет максимально полно использовать опыт студентов, способствуя лучшему усвоению изучаемого ими материала. Это обусловлено тем, что в групповой дискуссии не преподаватель говорит студентам о том, что является правильным, а сами обучающиеся вырабатывают доказательства, обоснования принципов и подходов, предложенных преподавателем, максимально используя свой личный опыт. Этот активный метод обучения обеспечивает хорошие возможности для обратной связи, подкрепления, практики, мотивации.

Самостоятельная работа по дисциплине включает:

- ✓ самоподготовку к учебным занятиям по конспектам, учебной литературе и с помощью электронных ресурсов (контролируются конспекты, текущие контрольные работы и др.);
- ✓ оформление и подготовка докладов;
- ✓ подготовка к текущему тестированию по разделам дисциплины (изучение учебных тем).

Синхронное взаимодействие обучающегося с преподавателем может осуществляться с помощью чата созданного по дисциплине на платформе «Moodle» <https://moodle.ulsau.ru/mod/chaview.php?id=118041>

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 по дисциплине с лицами, относящимися к категории инвалидов и лицами 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 вузе 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 вуза 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

Дисциплина изучается два семестра, формой промежуточной аттестации по дисциплине в 7 семестре является зачёт. Изучение дисциплины предполагает изучение теоретических вопросов в области индустрии питания, практическую и аналитическую работу по технологии приготовления и организации общественного питания.

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Введение в специальность» 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.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Учебное пособие по дисциплине «Основы высокотехнологического производства кулинарной продукции» для студентов направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / О.Е. Ерисанова [Электронный ресурс]. – Ульяновск: ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, 2023. Режим доступа: <https://moodle.ulsau.ru/enrol/index.php?id=19068>

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

А) Основная литература:

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532531>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513862>
3. Астахов, Д. А. Технологическое оборудование: учебное пособие для вузов / Д. А. Астахов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 497 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14204-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519789>

Б) Дополнительная литература:

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебное пособие для вузов / В. А. Авроров. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15040-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520396>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 179 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07286-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513829>
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512685>

в) информационные справочные системы

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

г) Интернет ресурсы:

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

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.