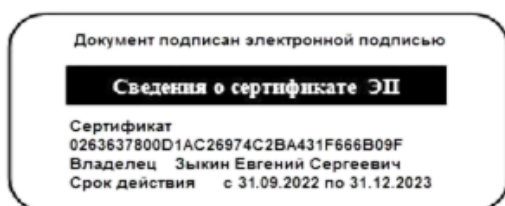


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
П.А. СТОЛЫПИНА»



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ФАКУЛЬТАТИВА

РАБОЧАЯ ПРОФЕССИЯ: ПОВАР

Направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профили): Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ

Целями рабочей профессии ПОВАР является обеспечение студентов необходимыми теоретическими и практическими знаниями по организации работы баров: организация и развитие барного дела, новые технологии и формы обслуживания, практические навыки приготовления напитков.

2. ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ

Задачами рабочей профессии повар являются получение навыков решения профессиональных задач в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- обеспечение студентов знаниями по характеристикам, технологии приготовления и способам подачи кулинарной продукции;
- изучение основных требований предъявляемых к обслуживающему персоналу, к рабочему месту повара, к общей организации работы предприятий общественного питания;

3. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Факультатив рабочая профессия относится к ФТД 02 основной профессиональной образовательной программы. В процессе освоения данной дисциплины обучающиеся формируют и демонстрируют следующие:

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Очная форма обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зачёт. ед., 36 час, в т.ч. контактная работа 20 ч

Раздел дисциплины	Виды учебной работы студентов										Форма контроля
	Контактная работа					Самостоятельная работа					
	Всего	Лекции	Практ. занятия	Практическая подготовка	контроль самостоятельной работы	Всего	подготовка			подготовка к экзамену (зачету)	
Подготовка как практик. занятиям,							подготовка докладов, рефератов, эссе, -	подготовка к тестированию,			
1 Основы товароведения пищевых продуктов	4	2	2			2	1	1			Входной контроль
2. Оборудование предприятий ОП	4	2	2			3	1	1		1	круглый стол
3. Основы технологии приготовления пищи	4	2	2			1	1				решение практических заданий
4. Технологический процесс приготовления первых блюд	4	2	2			2	1	1			Мастер-класс Контрольная работа решение практических заданий
5. Технологический процесс приготовления вторых мясных горячих блюд	4	2	2			2	1	1			собеседование практических заданий
6. Технологический процесс приготовления вторых горячих блюд	4	2	2			2	1		1		решение практических заданий
7. Технологический процесс приготовления салатов	8	4	4			2	1	1			решение практических заданий
8. Технологический процесс приготовления закусок	4	2	2			3	1	1	1		коллоквиум
Промежуточная аттестация						1				1	Зачет
Всего по видам учебной работы	20,0	10	10			16	8	6	2	2	

заочная форма обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зачёт.един., 36 час, в т.ч. контактная работа 13,15 ч.

Раздел дисциплины	Контактная работа					Самостоятельная работа					конто роль	Форма щего контроля
	Всего	Лекции	Практ. занятия	ксп	Индивидуальные консультации	Всего	Подготовка практ занятия,	подготовка докладов, рефератов, эссе	подготовка к тестированию, собеседованию, круглый стол	Решение практических задач мастер-класс		
1 Основы товароведения пищевых продуктов	1,018	0,5	0,5		0,018	9,1	1		1			Входной контроль
2. Оборудование предприятий ОП	1,018	0,5	0,5		0,018	9,1	1		1			Собеседование
3. Основы технологии приготовления пищи	1,018	0,5	0,5		0,018	14,1	1	5	1			доклад с презентацией
4. Технологический процесс приготовления первых блюд	1,018	0,5	0,5		0,018	15,5	1		1	1,40		, мастер-класс
5. Технологический процесс приготовления вторых мясных горячих блюд	1,018	0,5	0,5		0,018	9,1	1		1			собеседование
6. Технологический процесс приготовления вторых горячих блюд	1,02	0,5	0,5		0,02	10,55	1		1	1,45		решение практических заданий
7. Технологический процесс приготовления салатов	1,02	0,5	0,5		0,02	8,9	1		1			Собеседование
8. Технологический процесс приготовления закусок	1,02	0,5	0,5		0,02	10,5	1		1			Собеседование тест
Промежуточная аттестация	1			1	0,15	4						Зачет
Всего по видам учебной работы	9,15	4	4	1	0,15	22,85	10	5	10	2,85		

Тема 1. Основы товароведения пищевых продуктов

Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров пищевая ценность, ассортимент и характеристика молочных продуктов

Пищевая ценность, ассортимент и характеристика мясных продуктов, рыбы и морепродуктов, яиц и яйцепродуктов качество пищевых продуктов

Тема 2 Оборудование предприятий общественного питания

Механическое оборудование. Универсальные кухонные машины.

Моечное оборудование. Машины для мытья овощей, картофеля, фруктов и зелени.

Очистительное оборудование. Машины для очистки овощей и картофеля.

Измельчительное оборудование.

Тема 3. Основы технологии приготовления пищи.

Теоретические основы технологии продуктов общественного питания

Технологический цикл производства кулинарной продукции

Тема 4 Технологический процесс приготовления первых блюд

Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки. Массообменные способы обработки. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки. Термические способы обработки. Классификация кулинарной продукции. Ассортимент кулинарной продукции.

Значение супов в питании

Бульоны

Заправочные супы

Супы молочные

Пюреобразные супы

Прозрачные супы

Холодные супы

Сладкие супы

Приготовление супов из полуфабрикатов

Требования к качеству и хранению супов

Тема 5. Технологический процесс приготовления горячих вторых блюд.

Технологические свойства овощей. Технологический процесс механической обработки овощей.

Использование переработанных овощей. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

Обработка мяса. Характеристика сырья. Разделка говяжьих полутуш и четвертин Разделка туш баранины, козлятины, телятины. Разделка туш свинины.

Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов

Тема 6. Технологический процесс приготовления вторых мясных горячих блюд Значение мясных блюд в питании. Процессы,

происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда изотварного и припущенного мяса и субпродуктов. Блюда из жареного мяса и субпродуктов. Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного мяса. Блюда изрубленного мяса

Блюда из мяса диких животных. Требования к качеству мясных блюд. Значения блюд из птицы, дичи и кролика в питании. Процессы, происходящие при тепловой обработке птицы, дичи и кролика.

Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы, дичи и

кролика. Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика. Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика
Тема 7. Технологический процесс приготовления салатов.

Блюда из яиц и творога. Блюда из яиц. Блюда из творога.

Тема 8. Технологический процесс приготовления закусок.

Значение холодных блюд и закусок в питании. Приготовление гарниров и желе. Бутерброды и закуски из хлеба. Салаты и винегреты. Закуски из овощей и грибов. Блюда и закуски из рыбы. Закуски из нерыбного водного сырья. Блюда и закуски из мяса и птицы. Закуски из яиц. Горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок.

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

3. Проведение *мастер-класса* по теме «Особенности технологического процесса приготовления блюда русской кухни», «Особенности технологического процесса приготовления блюда французской кухни», «Особенности технологического процесса приготовления блюда кухни Германии» 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, лекционных материалов в электронном виде.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд оценочных средств, сформированный для проведения входного контроля знаний, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, разработан на основании Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и включает в себя:

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

Форма промежуточного контроля (по итогам изучения дисциплины) – *экзамен*.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

1. Лифанова С.П., Ерисанова О.Е., Гуляева Л.Ю. **Методическое пособие по изучению дисциплины**

«**Кухни мира**»: для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04. – «Технология продукция и организация общественного питания» Профиль подготовки «Технология продукция и организация ресторанного бизнеса», квалификация выпускника «Бакалавр»

2. Лифанова С.П. **УМК по изучению дисциплины «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, – Режим доступа – [yhttp://lib.ugsha.ru/~elib/bak/260800/index.shtml](http://lib.ugsha.ru/~elib/bak/260800/index.shtml)

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А) Основная литература:

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

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

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

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

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

6. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Текст]: рекомендовано Учебно-методическим объединением по товароведению и экспертизе товаров в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по торговым специальностям / В. Д. Ершов. - 2-е изд. - СПб. : ГИОРД, 2010. - 232 с.
7. Иванова Л.А. Пищевая биотехнология. – М.КолосС. -2008. – 472с. (Учебник для студентов высших учебных заведений, Часть 1, Часть 2).
8. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>
9. Позняковский В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : рекомендовано УМО по образованию в области товароведения и экспертизы товаров в качестве учебника для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение" / В. М. Позняковский. - М.: Инфра-М, 2012. - 271 с.
10. Рубина Е.М. Санитария и гигиена питания [Текст]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению "Технология продукции и организации общественного питания" / Е. А. Рубина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2011. - 272 с. - (Высшее профессиональное образование. Бакалавриат). – ISBN 978-5-7695-8060-4.
11. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе [Текст]: учебное пособие. Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений / Н. А. Тихомирова. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 448 с.
12. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Федцов В.Г.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 248 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/14055>

б) Дополнительная литература:

1. Куцаков В.Е. Холодильная технология пищевых продуктов. Часть 3. Биохимические и физико-химические основы [Электронный ресурс]: учебник/ В.Е. Куцакова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2011.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15958> .
2. Жилкова Ю.В. Организация ресторанного бизнеса: Учебное пособие / Ю. В. Жилкова, З. В. Макаренко, Л. А. Насырова, В. И. Шариков. — СПб.: Троицкий мост, 2014. — 192 с.
13. Рязанова О.А. Товароведение продуктов детского питания [Текст]: рекомендовано Минэкономразвития РФ в качестве учебного пособия для студентов вузов/ О.А. Рязанова, М.А. Николаева. - М.: Омега-Л; М.: Деловая литература, 2003. - 144 с. – ISBN 5-901386-75-2.

в) информационные справочные системы (редакция 11.05.2022)

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

г) интернет ресурсы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус. 3.
3. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/> свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации. - Москва - URL: <https://minobrnauki.gov.ru/>
5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <https://edu.ru/>
6. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». – URL: <http://window.edu.ru>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов.- URL: <http://fcior.edu.ru/>
8. Министерство сельского хозяйства РФ. - URL: <https://mcx.gov.ru/>
9. Министерство агропромышленного комплекса и развития сельских территорий Ульяновской области. - URL: <https://mcx73.ru/>
10. Правительство Российской Федерации: официальный сайт. – Москва. – URL: <http://government.ru>

11. Федеральная служба государственной регистрации, кадастра и картографии- URL: <http://www.rosreestr73.ru>
12. Кулинария <https://go.mail.ru/search.ru>
13. Кухни мира <https://kuking.net/cuisine.htm>

9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕОБЕСПЕЧЕНИЕДИСЦИПЛИНЫ

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>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</p>	<p>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>
<p>ФТД 02 Рабочая профессия повар</p>	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 13 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Барная стойка – 1 шт.Шкаф (буфет) – 1 шт. – 1 шт. Ванна моечная 2-х секционная – 1 шт. Стол производственный с бортом 1,2 x 0,7 – 1 шт.Стол производственный с бортом 1.5 x 0,7 – 4 шт.Скамья со спинкой 2-х местная Стол 2-х местн. с полкой Стол 2-х местн. со скамьей с полкой - 16 шт.Стол 2-х местный Стол 3-х местный Стол ученический со скамьей 3-х местный с каймойПХВ 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-</p>	<p>433511,Ульяновская область,г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

	<p>JE50S13 –1 шт. Кофемолка Smile CG 1170 – 1 шт. Посудомоечная машина (45 см) Midea M45FD-0905 Набор кухонных ножей Rondell RD-462 – 1 шт. Вытяжка плоская 50 см ShindoMetida 50 SS – 1 шт. Холодильник однодверный Indesit MT 08 – 1 шт. Весы кухонные Polaris PKS 0323DL – 1 шт. Мультирезка Moulinex Fresh Express Cube DJ905832 –1 шт. Водонагреватель ELEKTROLUX EWH 15 Rival O – 1шт. 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 / ОЗУ384Мб - 4 шт. с выходом в сеть Интернет, столы и стулья на 80 посадочных мест. Договор № 44614/ULK4 от 20.12.2013 г</p>	<p>433511, Ульяновская область, г. Димитровград, ул. Куйбышева, д.310</p>

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

Автор: Шигапов И.И.

Рецензент: Гафин М.М.

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

Зав. кафедрой «Технологий производства переработки и экспертизы продукции 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.