

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ  
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ"**

Рег. № 000005235



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе

С.Л. Воробьева

Кафедра пищевой инженерии и биотехносферной безопасности

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Наименование дисциплины (модуля): Технология продуктов ресторанного дела

Уровень образования: Бакалавриат

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного дела  
Очная, заочная

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ № 1047 от 17.08.2020 г.)

Разработчики:

Копысова Т. С., кандидат технических наук, доцент

Спирidonов А. Б., кандидат технических наук, заведующий кафедрой

Программа рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 01 от 30.08.2022 года

## **1. Цель и задачи изучения дисциплины**

Цель изучения дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности

Задачи дисциплины:

- получение теоретических знаний и практических навыков (умений):  
проведение научных исследований по отдельным разделам (этапам, заданиям) темы в соответствии с утвержденными методиками;  
участие в выполнении экспериментов;  
проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;  
разработка новых методов и технических средств испытаний параметров технологических процессов и качества продуктов питания (в составе творческого коллектива)  
;
- В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:  
методами предварительного расчета для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений.  
методами анализа существующих и разработкой новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии;  
практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания;  
методами комплексного анализа биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания;  
владеть методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;  
методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий;  
методами производства кулинарной продукции и организации производства;  
практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой;  
методами патентных исследований

## **2. Место дисциплины в структуре ООП ВО**

Дисциплина «Технология продуктов ресторанного дела» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5, 6 семестрах.

Изучению дисциплины «Технология продуктов ресторанного дела» предшествует освоение дисциплин (практик):

- Основы кулинарного мастерства;
- Функциональное питание;
- Товароведение продовольственных товаров;
- Санитария и гигиена питания в ресторанном деле.

Освоение дисциплины «Технология продуктов ресторанного дела» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

- Организация производства и обслуживания в ресторанном деле;
- Проектирование предприятий в ресторанном деле;
- Технохимический контроль продуктов питания;
- Государственный экзамен;
- Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

#### **- ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка; Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков; Математическое моделирование технологических процессов; Состав производственных и непроизводственных затрат; Показатели эффективности технологических процессов; Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ

Студент должен уметь:

Применять методы математического моделирования и оптимизации, статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, методики расчета технико-экономической эффективности производства, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством; Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов; Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах, системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками: проведения маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта; подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий; математического моделирования технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ, в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем; расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологическ

#### **- ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами**

Знания, умения, навыки, формируемые по компетенции в рамках дисциплины, и индикаторы освоения компетенций

Студент должен знать:

Основы организации деятельности предприятий питания, межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; Методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" Специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Студент должен уметь:

Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами; Соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; Владеть английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания

Студент должен владеть навыками:

Владеет навыками: проведения встреч, переговоров и презентаций продукции и услуг предприятия питания потребителям, партнерам и заинтересованным сторонам; разрешения проблемных ситуаций потребителей, партнеров и заинтересованных сторон

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы (очная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Пятый семестр	Шестой семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>148</b>	<b>66</b>	<b>82</b>
Практические занятия	44	26	18
Лекционные занятия	58	26	32
Лабораторные занятия	46	14	32
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>185</b>	<b>78</b>	<b>107</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>27</b>		<b>27</b>
Зачет		+	
Курсовая работа			+
Экзамен	27		27
<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>360</b>	<b>144</b>	<b>216</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>6</b>

#### Объем дисциплины и виды учебной работы (заочная форма обучения)

Вид учебной работы	Всего часов	Пятый семестр	Шестой семестр	Седьмой семестр
<b>Контактная работа (всего)</b>	<b>30</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	
Практические занятия	10	4	6	
Лекционные занятия	10	4	6	
Лабораторные занятия	10	4	6	
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>317</b>	<b>132</b>	<b>158</b>	<b>27</b>
<b>Виды промежуточной аттестации</b>	<b>13</b>		<b>4</b>	<b>9</b>
Зачет	4		4	
Курсовая работа				+
Экзамен	9			9

<b>Общая трудоемкость часы</b>	<b>360</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>36</b>
<b>Общая трудоемкость зачетные единицы</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>1</b>

## 5. Содержание дисциплины

### Тематическое планирование (очное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Пятый семестр, Всего</b>	<b>144</b>	<b>26</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>78</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Технология приготовления блюд и изделий из муки</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>8</b>
Тема 1	Введение	1	1			
Тема 2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания	5	1			4
Тема 3	Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	8	2	2		4
<b>Раздел 2</b>	<b>Технологические процессы приготовления кулинарной продукции</b>	<b>130</b>	<b>22</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>70</b>
Тема 4	Технология супов	22	6	4	2	10
Тема 5	Технология соусов	16	2	2	2	10
Тема 6	Технология блюд и гарниров из овощей и грибов	18	2	4	2	10
Тема 7	Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	18	2	4	2	10
Тема 8	Технология блюд из рыбы и нерыбного сырья	22	6	4	2	10
Тема 9	Технология блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	18	2	4	2	10
Тема 10	Технология блюд из яиц и творога	16	2	2	2	10
	<b>Шестой семестр, Всего</b>	<b>189</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>32</b>	<b>107</b>
<b>Раздел 3</b>	<b>Технологические процессы приготовления кулинарной продукции горячего и холодного цехов</b>	<b>91</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>47</b>
Тема 11	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	31	8	2	6	15
Тема 12	Технология холодных блюд и закусок	24	4	2	6	12
Тема 13	Технология сладких блюд	20	4	2	4	10
Тема 14	Технология горячих и холодных безалкогольных напитков	16	2	2	2	10
<b>Раздел 4</b>	<b>Технология приготовления блюд и изделий из муки</b>	<b>54</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>30</b>

Тема 15	Технология мучных изделий, блюд и гарниров	27	4	2	6	15
Тема 16	Мучные кондитерские и булочные изделия	27	4	2	6	15
<b>Раздел 5</b>	<b>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для ресторанов</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>10</b>
Тема 17	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для ресторанов	16	2	2	2	10
<b>Раздел 6</b>	<b>Особенности ресторанной продукции национальных кухонь мира</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>10</b>
Тема 18	Особенности национальных кухонь мира	14	2	2		10
<b>Раздел 7</b>	<b>Новые технологии в ресторанном сервисе</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>10</b>
Тема 19	Новые технологии в ресторанном сервисе	14	2	2		10

На промежуточную аттестацию отводится 27 часов.

### Содержание дисциплины (очное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Цель, предмет, задачи дисциплины; Межпредметные связи с другими дисциплинами.
Тема 2	Стадии технологического процесса производства продукции общественного питания; Классификация продукции общественного питания
Тема 3	Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов; Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания
Тема 4	Организация супового отделения горячего цеха; Классификация супов. Супы на бульонах и отварах: Супы заправочные; Супы – пюре; Супы прозрачные. Супы молочные. Холодные супы. Сладкие супы.
Тема 5	Классификация соусов. Полуфабрикаты для приготовления соусов; Горячие соусы: Соусы на мясном бульоне; Соусы на рыбном бульоне; Соусы на грибном бульоне; Соусы молочные; Соусы сметанные; Соусы яично-масляные. Холодные соусы. Соусы на растительном масле; Заправки на растительном масле; Соусы на уксусе; Масляные смеси.
Тема 6	Характеристика сырья; Гигиенические требования к качеству продукции; Производство полуфабрикатов; Производство горячих закусок, блюд и гарниров: Горячие закуски; Горячие блюда.
Тема 7	Характеристика сырья; Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий; Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп; Блюда на основе каш; Блюда из бобовых; Блюда из макаронных изделий.
Тема 8	Требования к качеству сырья; Механическая и гидромеханическая обработка рыбы; Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом; Мясорыбные рубленые п/ф; П/ф из рыб с хрящевым скелетом; Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов. П/ф из рыбы с костным скелетом; Мясорыбные рубленые п/ф; Полуфабрикаты из рыб с хрящевым скелетом. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов. Блюда и закуски из рыбы. Нерыбные морепродукты, раки и крабы
Тема 9	Требования к качеству сырья; Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы; Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы.
Тема 10	Яйца и яичные продукты. Технология блюд из яиц; Творог. Технология блюд из творога.

Тема 11	Характеристика сырья; Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Крупнокусковые полуфабрикаты; Порционные полуфабрикаты; Мелкокусковые полуфабрикаты; Рубленые полуфабрикаты; Котлетное мясо. Отварное мясо и мясные продукты; Тушеное мясо и мясные продукты; Жареное мясо и мясные продукты; Запеченное мясо и мясные продукты.
Тема 12	Бутерброды; Салаты и винегреты: Салаты из сырых овощей; Салаты мясные, рыбные, с сельскохозяйственной птицей. Салаты – коктейли. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов; Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов; Холодные блюда и закуски из мяса, мясопродуктов и птицы; Холодные блюда и закуски из яиц; Гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам; Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению холодных блюд.
Тема 13	Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды; Компоты; Желированные сладкие блюда; Замороженные сладкие блюда; Горячие сладкие блюда; Сладкие соусы и сиропы; Требования к качеству сладких блюд.
Тема 14	Горячие напитки. Холодные напитки; Алкогольные напитки.
Тема 15	Виды сырья; Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья; Требования к транспортировке сырья. Подготовка сырья к производству; Технология полуфабрикатов из муки (тесто); Полуфабрикаты из муки. Полуфабрикаты для мучных гарниров и блюд; Приготовление блинчиков; Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий; Тепловая обработка мучных блюд и гарниров; Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий.
Тема 16	Санитарно-гигиенические требования; Технология тестовых заготовок; Технология различных видов теста. Кремы, ароматизированный сироп для промочки, помада, желе, жженка, суфле, ядра орехов, фрукты в сиропе, крошка, пищевые красители. Производство тортов, пирожных, кексов и ромовых баб; Сдобные булочные изделия; Изделия пониженной калорийности.
Тема 17	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для ресторанов. Диетическое питание; Лечебно-профилактическое питание.
Тема 18	Кухня Южно - европейских стран; Кухня восточной Европы; Кухня центральной Европы; Кухня северной Европы. Японская кухня; Китайская кухня; Корейская кухня; Индийская кухня. Кавказская кухня; Кухня США; Кухня Австралии и Новой Зеландии; Кухня стран Латинской Америки.
Тема 19	Технология охлажденных блюд; Технология быстрозамороженных и консервных кулинарных изделий. Приготовление жареных блюд во фритюре; Приготовление тушеных блюд в сковородах электрических; Приготовление блюд в котлах с миксерами; Приготовление блюд в микроволновых печах; Приготовление блюд в пароконвектоматах.

### Тематическое планирование (заочное обучение)

Номер темы/раздела	Наименование темы/раздела	Всего часов	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
	<b>Всего</b>	<b>347</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>317</b>
<b>Раздел 1</b>	<b>Технология приготовления блюд и изделий из муки</b>	<b>21</b>	<b>1</b>			<b>20</b>
Тема 1	Введение	1	1			
Тема 2	Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Классификация продукции общественного питания	10				10
Тема 3	Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания	10				10
<b>Раздел 2</b>	<b>Технологические процессы приготовления кулинарной продукции</b>	<b>110</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>90</b>
Тема 4	Технология супов	18	1		2	15
Тема 5	Технология соусов	19		2	2	15
Тема 6	Технология блюд и гарниров из овощей и грибов	18	1	2		15
Тема 7	Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	13	1		2	10
Тема 8	Технология блюд из рыбы и нерыбного сырья	18		2	1	15
Тема 9	Технология блюд из птицы, пернатой дичи и кролика	13		2	1	10
Тема 10	Технология блюд из яиц и творога	11			1	10
<b>Раздел 3</b>	<b>Технологические процессы приготовления кулинарной продукции горячего и холодного цехов</b>	<b>74</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>67</b>
Тема 11	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	25	2	2	1	20
Тема 12	Технология холодных блюд и закусок	18	1			17
Тема 13	Технология сладких блюд	16	1			15
Тема 14	Технология горячих и холодных безалкогольных напитков	15				15
<b>Раздел 4</b>	<b>Технология приготовления блюд и изделий из муки</b>	<b>52</b>	<b>2</b>			<b>50</b>
Тема 15	Технология мучных изделий, блюд и гарниров	27	2			25
Тема 16	Мучные кондитерские и булочные изделия	25				25
<b>Раздел 5</b>	<b>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для ресторанов</b>	<b>30</b>				<b>30</b>
Тема 17	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для ресторанов	30				30
<b>Раздел 6</b>	<b>Особенности ресторанной продукции национальных кухонь мира</b>	<b>30</b>				<b>30</b>
Тема 18	Особенности национальных кухонь мира	30				30



<b>Раздел 7</b>	<b>Новые технологии в ресторанном сервисе</b>	<b>30</b>				<b>30</b>
Тема 19	Новые технологии в ресторанном сервисе	30				30

На промежуточную аттестацию отводится 13 часов.

### Содержание дисциплины (заочное обучение)

Номер темы	Содержание темы
Тема 1	Цель, предмет, задачи дисциплины; Межпредметные связи с другими дисциплинами.
Тема 2	Стадии технологического процесса производства продукции общественного питания; Классификация продукции общественного питания
Тема 3	Способы и приемы тепловой кулинарной обработка продуктов; Принципы составления рецептов на продукцию общественного питания
Тема 4	Организация супового отделения горячего цеха; Классификация супов. Супы на бульонах и отварах: Супы заправочные; Супы – пюре; Супы прозрачные. Супы молочные. Холодные супы. Сладкие супы.
Тема 5	Классификация соусов. Полуфабрикаты для приготовления соусов; Горячие соусы: Соусы на мясном бульоне; Соусы на рыбном бульоне; Соусы на грибном бульоне; Соусы молочные; Соусы сметанные; Соусы яично-масляные. Холодные соусы. Соусы на растительном масле; Заправки на растительном масле; Соусы на уксусе; Масляные смеси.
Тема 6	Характеристика сырья; Гигиенические требования к качеству продукции; Производство полуфабрикатов; Производство горячих закусок, блюд и гарниров: Горячие закуски; Горячие блюда.
Тема 7	Характеристика сырья; Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий; Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп; Блюда на основе каш; Блюда из бобовых; Блюда из макаронных изделий.
Тема 8	Требования к качеству сырья; Механическая и гидромеханическая обработка рыбы; Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом; Мясорыбные рубленые п/ф; П/ф из рыб с хрящевым скелетом; Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов. П/ф из рыбы с костным скелетом; Мясорыбные рубленые п/ф; Полуфабрикаты из рыб с хрящевым скелетом. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов. Блюда и закуски из рыбы. Нерыбные морепродукты, раки и крабы
Тема 9	Требования к качеству сырья; Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы; Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы.
Тема 10	Яйца и яичные продукты. Технология блюд из яиц; Творог. Технология блюд из творога.
Тема 11	Характеристика сырья; Механическая и гидромеханическая обработка мяса. Крупнокусковые полуфабрикаты; Порционные полуфабрикаты; Мелкокусковые полуфабрикаты; Рубленые полуфабрикаты; Котлетное мясо. Отварное мясо и мясные продукты; Тушеное мясо и мясные продукты; Жареное мясо и мясные продукты; Запеченное мясо и мясные продукты.
Тема 12	Бутерброды; Салаты и винегреты: Салаты из сырых овощей; Салаты мясные, рыбные, с сельскохозяйственной птицей. Салаты – коктейли. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов; Холодные блюда и закуски из рыбы и нерыбных морепродуктов; Холодные блюда и закуски из мяса, мясопродуктов и птицы; Холодные блюда и закуски из яиц; Гарниры и соусы к холодным блюдам и закускам; Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению и хранению холодных блюд.

Тема 13	Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды; Компоты; Желированные сладкие блюда; Замороженные сладкие блюда; Горячие сладкие блюда; Сладкие соусы и сиропы; Требования к качеству сладких блюд.
Тема 14	Горячие напитки. Холодные напитки; Алкогольные напитки.
Тема 15	Виды сырья; Гигиенические требования к качеству и безопасности сырья; Требования к транспортировке сырья. Подготовка сырья к производству; Технология полуфабрикатов из муки (тесто); Полуфабрикаты из муки. Полуфабрикаты для мучных гарниров и блюд; Приготовление блинчиков; Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий; Тепловая обработка мучных блюд и гарниров; Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий.
Тема 16	Санитарно-гигиенические требования; Технология тестовых заготовок; Технология различных видов теста. Кремы, ароматизированный сироп для промочки, помада, желе, жженка, суфле, ядра орехов, фрукты в сиропе, крошка, пищевые красители. Производство тортов, пирожных, кексов и ромовых баб; Сдобные булочные изделия; Изделия пониженной калорийности.
Тема 17	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для ресторанов. Диетическое питание; Лечебно-профилактическое питание.
Тема 18	Кухня Южно - европейских стран; Кухня восточной Европы; Кухня центральной Европы; Кухня северной Европы. Японская кухня; Китайская кухня; Корейская кухня; Индийская кухня. Кавказская кухня; Кухня США; Кухня Австралии и Новой Зеландии; Кухня стран Латинской Америки.
Тема 19	Технология охлажденных блюд; Технология быстрозамороженных и консервных кулинарных изделий. Приготовление жареных блюд во фритюре; Приготовление тушеных блюд в сковородах электрических; Приготовление блюд в котлах с миксерами; Приготовление блюд в микроволновых печах; Приготовление блюд в пароконвектоматах.

## **6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **Литература для самостоятельной работы студентов**

1. Шумилова И. Ш. Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2019. - Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=26891>

### **Вопросы и задания для самостоятельной работы (очная форма обучения)**

#### **Пятый семестр (78 ч.)**

Вид СРС: Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (подготовка) (34 ч.)

Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (14 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (30 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

## **Шестой семестр (107 ч.)**

Вид СРС: Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (подготовка) (9 ч.)

Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (34 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Проект (выполнение) (32 ч.)

Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои задания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (32 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

## **Вопросы и задания для самостоятельной работы (заочная форма обучения)**

### **Всего часов самостоятельной работы (317 ч.)**

Вид СРС: Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты (подготовка) (76 ч.)

Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.

Вид СРС: Лабораторная работа (подготовка) (81 ч.)

Вид учебного занятия, направленный на углубление и закрепление знаний, практических навыков, овладение методикой и техникой эксперимента. При подготовке осуществляется изучение теоретического материала, изучение методики эксперимента, выполнение конспекта к лабораторной работе.

Вид СРС: Работа с рекомендуемой литературы (95 ч.)

Самостоятельное изучение вопроса, согласно рекомендуемой преподавателем основной и дополнительной литературы.

Вид СРС: Проект (выполнение) (65 ч.)

Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои задания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.

## **7. Тематика курсовых работ(проектов)**

1 Разработка кулинарной продукции и технико-технологической документации для кафе на 50 посадочных мест. Фирменный салат «Веселая Затея»

2 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо салат «Аромат осени»

3 Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Говядина Ароматная», для (Кафе «Зефир») на (60 посадочных мест)

4 Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Щука фаршированная»

5 Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Курица с яблоками в вине»

- 6 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Куа-Мо», вырабатываемое в кафе-кулинарии
- 7 Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Рулетики венгерские»
- 8 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо салат «Симфония вкуса»
- 9 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Рыба запеченная с сыром»
- 10 Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Салат Вкусняшка»
- 11 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Мясо запеченное в картофеле»
- 12 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Жаркое из свинины с грушами»
- 13 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо салат «Ассорти-вкуснятина» для кафе «Елена» на 100 посадочных мест
- 14 Разработка нормативной документации на фирменное/заказное блюдо «Батончики картофельные»
- 15 Разработка нормативно-технологической документации на фирменного блюда «Куриные крылышки»
- 16 Разработка технологии кулинарной продукции и нормативной документации на фирменное блюдо «Волшебный горшочек», для кафе
- 17 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Борщ с фасолью и белыми грибами»
- 18 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Курочка пикантная»
- 19 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо «Гурнянь»
- 20 Разработка нормативной документации на фирменное блюдо суп «Раздолье» для ПОП кафе на 60 мест «Семья»

## **8. Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации**

### **8.1. Компетенции и этапы формирования**

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Разделы дисциплины
ПК-2	3 курс, Пятый семестр	Зачет	Раздел 1: Технология приготовления блюд и изделий из муки.
ПК-2	3 курс, Пятый семестр	Зачет	Раздел 2: Технологические процессы приготовления кулинарной продукции.
ПК-2	3 курс, Шестой семестр	Экзамен	Раздел 3: Технологические процессы приготовления кулинарной продукции горячего и холодного цехов.
ПК-2	3 курс, Шестой семестр	Экзамен	Раздел 4: Технология приготовления блюд и изделий из муки.

ПК-2 ПК-5	3 курс, Шестой семестр	Экзамен	Раздел 5: Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для ресторанов.
ПК-5	3 курс, Шестой семестр	Экзамен	Раздел 6: Особенности ресторанной продукции национальных кухонь мира.
ПК-5	3 курс, Шестой семестр	Экзамен	Раздел 7: Новые технологии в ресторанном сервисе.

### 8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

Базовый уровень:

Пороговый уровень:

Уровень ниже порогового:

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации	
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет
Повышенный	5 (отлично)	зачтено
Базовый	4 (хорошо)	зачтено
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	не зачтено

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

### 8.3. Типовые вопросы, задания текущего контроля

Раздел 1: Технология приготовления блюд и изделий из муки

ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Охарактеризовать основные стадии технологического процесса.
2. Рассказать классификацию продукции общественного питания.
3. Рассказать о способах и приемах тепловой кулинарной обработки.
4. Рассказать об организации супового отделения горячего цеха.

Раздел 2: Технологические процессы приготовления кулинарной продукции

ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Общая технологическая схема приготовления супов.
2. Супы на бульонах и отварах. Супы заправочные.
3. Супы на бульонах и отварах. Супы – пюре.
4. Супы на бульонах и отварах. Супы прозрачные.
5. Супы молочные.
6. Холодные супы.
7. Сладкие супы.
8. Классификация соусов.
9. Приготовление полуфабрикатов для производства соусов.
10. Горячие соусы на мясном бульоне.
11. Горячие соусы на рыбном бульоне.
12. Соусы на грибном бульоне.
13. Соусы молочные.
14. Соусы сметанные.
15. Соусы яично-масляные.
16. Холодные соусы.
17. Заправки на растительном масле.
18. Соусы на уксусе.
19. Масляные смеси.
20. Механическая кулинарная обработка круп.
21. Механическая кулинарная обработка бобовых.
22. Механическая кулинарная обработка макаронных изделий.
23. Тепловая кулинарная обработка круп.
24. Тепловая кулинарная обработка бобовых.
25. Тепловая кулинарная обработка макаронных изделий.
26. Блюда из круп.
27. Блюда из бобовых.
28. Блюда из макаронных изделий.
29. Горячие закуски.
30. Блюда из отварных овощей.
31. Блюда из припущенных овощей.
32. Блюда из тушеных овощей и грибов.
33. Блюда из жареных овощей и грибов.
34. Блюда из запеченных овощей и грибов.
35. Гарниры из овощей и грибов.
36. Кулинарная продукция из рыбы. Требования к качеству сырья.
37. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы.
38. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
39. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.
40. Мясорыбные рубленые полуфабрикаты.
41. Полуфабрикаты из рыб с хрящевым скелетом.
42. Рыба специальной разделки.
43. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов.
44. Закуски, блюда и кулинарные изделия из рыбы.
45. Закуски, блюда и кулинарные изделия из нерыбных морепродуктов, раков и крабов.
46. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.

47. Блюда из яиц.
48. Творог. Требования к качеству сырья.
49. Блюда из творога.

Раздел 3: Технологические процессы приготовления кулинарной продукции горячего и холодного цехов

ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Кулинарная продукция из мяса и субпродуктов. Характеристика сырья.
2. Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
3. Выработка мясных полуфабрикатов. Разделка туш.
4. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Классификация. Отварное мясо и мясные продукты.
5. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Тушеное и запеченное мясо и мясные продукты.
6. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Жареное мясо и мясные продукты.
7. Кулинарная продукция из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья.
8. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы.
9. Выработка полуфабрикатов из мяса птицы.
10. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.
11. Технология холодных блюд и закусок. Бутерброды.
12. Технология холодных блюд и закусок. Салаты и винегреты.
13. Технология холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов.
14. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов.
15. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из мяса и субпродуктов.
16. Технология холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из яиц.
17. Технология сладких блюд. Свежие быстрозамороженные плоды и ягоды. Компоты.
18. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда.
19. Технология сладких блюд. Замороженные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству.
20. Технология приготовления горячих напитков.
21. Технология приготовления холодных напитков.
22. Технология приготовления алкогольных напитков.

Раздел 4: Технология приготовления блюд и изделий из муки

ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Технология мучных блюд. Технологические требования к качеству основного сырья. Гигиенические требования к качеству.
2. Технология мучных изделий. Виды и способы производства дрожжевого и пресного теста.
3. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и изделий.
4. Технология различных видов теста для тортов и пирожных.
5. Технология отделочных полуфабрикатов.
6. Технологическая схема приготовления кондитерских изделий.

Раздел 5: Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для ресторанов

ПК-2 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Технология кулинарной продукции для ресторанных комплексов.
2. Технология кулинарной продукции для гостинничных комплексов.
3. Технология кулинарной продукции для этнических ресторанов

ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

1. Питание на выездных мероприятиях.
2. Диетическое и лечебно-профилактическое питание в ресторанах.
3. Правильное питание (ПП) в индустрии ресторанного бизнеса

Раздел 6: Особенности ресторанной продукции национальных кухонь мира

ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

1. Особенности приготовления блюд национальной кухни Франции.
2. Особенности приготовления блюд национальной кухни Германии.
3. Особенности приготовления блюд национальной кухни Японии.

Раздел 7: Новые технологии в ресторанном сервисе

ПК-5 Способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами

1. Новое оборудование для предприятий общественного питания.
2. Приготовление блюд в котлах с миксерами.
3. Технология приготовления охлажденных и быстрозамороженных блюд.

#### **8.4. Вопросы промежуточной аттестации**

##### **Пятый семестр (Зачет, ПК-2)**

1. Охарактеризовать основные стадии технологического процесса.
2. Рассказать классификацию продукции общественного питания.
3. Рассказать о способах и приемах тепловой кулинарной обработки.
4. Рассказать об организации супового отделения горячего цеха.
5. Привести классификацию супов.
6. Общая технологическая схема приготовления супов.
7. Супы на бульонах и отварах. Супы заправочные.
8. Супы на бульонах и отварах. Супы – пюре.
9. Супы на бульонах и отварах. Супы прозрачные.
10. Супы молочные.
11. Холодные супы.
12. Сладкие супы.
13. Классификация соусов.
14. Приготовление полуфабрикатов для производства соусов.
15. Горячие соусы на мясном бульоне.
16. Горячие соусы на рыбном бульоне.
17. Соусы на грибном бульоне.
18. Соусы молочные.
19. Соусы сметанные.
20. Соусы яично-маслянные.
21. Холодные соусы.
22. Заправки на растительном масле.
23. Соусы на уксусе.
24. Масляные смеси.
25. Механическая кулинарная обработка круп.



26. Механическая кулинарная обработка бобовых.
27. Механическая кулинарная обработка макаронных изделий.
28. Тепловая кулинарная обработка круп.
29. Тепловая кулинарная обработка бобовых.
30. Тепловая кулинарная обработка макаронных изделий.
31. Блюда из круп.
32. Блюда из бобовых.
33. Блюда из макаронных изделий.
34. Горячие закуски.
35. Блюда из отварных овощей.
36. Блюда из припущенных овощей.
37. Блюда из тушеных овощей и грибов.
38. Блюда из жареных овощей и грибов.
39. Блюда из запеченных овощей и грибов.
40. Гарниры из овощей и грибов.
41. Кулинарная продукция из рыбы. Требования к качеству сырья.
42. Механическая и гидромеханическая обработка рыбы.
43. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
44. Полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом.
45. Мясорыбные рубленые полуфабрикаты.
46. Полуфабрикаты из рыб с хрящевым скелетом.
47. Рыба специальной разделки.
48. Полуфабрикаты из нерыбных морепродуктов.
49. Закуски, блюда и кулинарные изделия из рыбы.
50. Закуски, блюда и кулинарные изделия из нерыбных морепродуктов, раков и крабов.
51. Яичные продукты. Требования к качеству сырья.
52. Блюда из яиц.
53. Творог. Требования к качеству сырья.
54. Блюда из творога.

#### **Шестой семестр (Экзамен, ПК-2, ПК-5)**

1. Кулинарная продукция из мяса и субпродуктов. Характеристика сырья.
2. Механическая и гидромеханическая обработка мяса.
3. Выработка мясных полуфабрикатов. Разделка туш.
4. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Классификация. Отварное мясо и мясные продукты.
5. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Тушеное и запеченное мясо и мясные продукты.
6. Тепловая кулинарная обработка мясных полуфабрикатов. Жареное мясо и мясные продукты.
7. Кулинарная продукция из мяса птицы, пернатой дичи и кролика. Требования к качеству сырья.
8. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы.
9. Выработка полуфабрикатов из мяса птицы.
10. Тепловая кулинарная обработка полуфабрикатов из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.
11. Технология холодных блюд и закусок. Бутерброды.
12. Технология холодных блюд и закусок. Салаты и винегреты.
13. Технология холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски из овощей и грибов.
14. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из рыбы и морепродуктов.
15. Технология холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из мяса и субпродуктов.

16. Технология холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок. Блюда и закуски из яиц.
17. Технология сладких блюд. Свежие быстрозамороженные плоды и ягоды. Компоты.
18. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда.
19. Технология сладких блюд. Замороженные сладкие блюда. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству.
20. Технология приготовления горячих напитков.
21. Технология приготовления холодных напитков.
22. Технология приготовления алкогольных напитков.
23. Технология мучных блюд. Технологические требования к качеству основного сырья. Гигиенические требования к качеству.
24. Технология мучных изделий. Виды и способы производства дрожжевого и пресного теста.
25. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и изделий.
26. Технология различных видов теста для тортов и пирожных.
27. Технология отделочных полуфабрикатов.
28. Диетическое и лечебно-профилактическое питание.
29. Особенности приготовления блюд национальной кухни Франции.
30. Особенности приготовления блюд национальной кухни Германии.
31. Особенности приготовления блюд национальной кухни Японии.
32. Новое оборудование для предприятий общественного питания.
33. Приготовление блюд в котлах с миксерами.
34. Технология приготовления охлажденных и быстрозамороженных блюд.

#### **8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **9. Перечень учебной литературы**

1. Анисимова К. В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: [дистанционный курс на платформе Moodle], - Ижевск: , 2019. - Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/enrol/index.php?id=209>
2. Шумилова И. Ш. Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», - Ижевск: РИО Ижевская ГСХА, 2019. - Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&download=1&id=26891>

#### **10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет**

1. <http://elib.izhgsha.ru/> - ЭБС ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
2. [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?Id=7855](http://elibrary.ru/title_about.asp?Id=7855); <http://www.foodprom.ru> - Кондитерское производство
3. <http://lib.rucont.ru> - ЭБС «Рукопт»
4. <http://portal.izhgsha.ru/> - Интернет-портал ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА
5. <http://www.consultant.ru> - Информационно-поисковая система «Консультант Плюс» (официальный сайт)
6. <http://gostrf.com> - Информационно-справочная система GOSTRF.com

#### **11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)**

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, изучить перечень рекомендуемой литературы, приведенной в рабочей программе дисциплины. Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо получить у преподавателя индивидуальное задание по пропущенной теме. Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи, выявлять существующие проблемы, решать их и принимать на основе полученных результатов оптимальные решения. Основными видами учебных занятий для студентов по учебной дисциплине являются: занятия лекционного типа, занятия семинарского типа и самостоятельная работа студентов.

Формы работы	Методические указания для обучающихся
Лекционные занятия	<p>Работа на лекции является очень важным видом деятельности для изучения дисциплины, т.к. на лекции происходит не только сообщение новых знаний, но и систематизация и обобщение накопленных знаний, формирование на их основе идейных взглядов, убеждений, мировоззрения, развитие познавательных и профессиональных интересов.</p> <p>Краткие записи лекций (конспектирование) помогает усвоить материал. Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Конспект лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Принципиальные места, определения, формулы следует сопровождать замечаниями: «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Прослушивание и запись лекции можно производить при помощи современных устройств (диктофон, ноутбук, нетбук и т.п.). Работая над конспектом лекций, всегда следует использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор, в том числе нормативно-правовые акты соответствующей направленности. По результатам работы с конспектом лекции следует обозначить вопросы, термины, материал, который вызывают трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на занятии семинарского типа.</p> <p>Лекционный материал является базовым, с которого необходимо начать освоение соответствующего раздела или темы.</p>
Лабораторные занятия	<p>При подготовке к занятиям и выполнении заданий студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.</p> <p>Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.</p> <p>Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проработать конспект лекций;</li> <li>- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);</li> <li>- изучить решения типовых задач (при наличии);</li> </ul>

	<p>- решить заданные домашние задания;</p> <p>- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.</p> <p>В конце каждого занятия типа студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии семинарского типа или на индивидуальные консультации.</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<p>Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.</p> <p>Самостоятельная работа студентов включает в себя освоение теоретического материала на основе лекций, рекомендуемой литературы; подготовку к занятиям семинарского типа в индивидуальном и групповом режиме. Советы по самостоятельной работе с точки зрения использования литературы, времени, глубины проработки темы и др., а также контроль за деятельностью студента осуществляется во время занятий.</p> <p>Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на занятиях лекционного типа, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на занятиях семинарского типа, контроль знаний студентов.</p> <p>Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь на текущей консультации или на ближайшей лекции за помощью к преподавателю.</p> <p>Помимо самостоятельного изучения материалов по темам к самостоятельной работе обучающихся относится подготовка к практическим занятиям, по результатам которой представляется отчет преподавателю и проходит собеседование.</p> <p>При самостоятельной подготовке к практическому занятию обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организует свою деятельность в соответствии с методическим руководством по выполнению практических работ;</li> <li>- изучает информационные материалы;</li> <li>- подготавливает и оформляет материалы практических работ в соответствии с требованиями.</li> </ul> <p>В результате выполнения видов самостоятельной работы происходит формирование компетенций, указанных в рабочей программы дисциплины (модуля).</p>
<p>Практические занятия</p>	<p>Формы организации практических занятий определяются в соответствии со специфическими особенностями учебной дисциплины и целями обучения. Ими могут быть: выполнение упражнений, решение типовых задач, решение ситуационных задач, занятия по моделированию реальных условий, деловые игры, игровое проектирование, имитационные занятия, выездные занятия в организации (предприятия), занятия-конкурсы и т.д. При устном выступлении по контрольным вопросам семинарского занятия студент должен излагать (не читать) материал выступления свободно.</p> <p>Необходимо концентрировать свое внимание на том, что выступление должно быть обращено к аудитории, а не к преподавателю, т.к. это значимый аспект формируемых компетенций.</p>

По окончании семинарского занятия обучающемуся следует повторить выводы, полученные на семинаре, проследив логику их построения, отметив положения, лежащие в их основе. Для этого обучающемуся в течение семинара следует делать пометки. Более того, в случае неточностей и (или) непонимания какого-либо вопроса пройденного материала обучающемуся следует обратиться к преподавателю для получения необходимой консультации и разъяснения возникшей ситуации.

При подготовке к занятиям студентам следует использовать литературу из рекомендованного списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым занятием студент изучает план занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на занятие материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач (при наличии);
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

В конце каждого занятия студенты получают «домашнее задание» для закрепления пройденного материала. Домашние задания необходимо выполнять к каждому занятию. Сложные вопросы можно вынести на обсуждение на занятии или на индивидуальные консультации.

### **Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины (модуля) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины (модуля) обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,
- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),
- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,
- при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство;

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),
  - обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
  - обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;
- 3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
  - по желанию обучающегося задания могут выполняться в устной форме.

## **12. Перечень информационных технологий**

Информационные технологии реализации дисциплины включают

### **12.1 Программное обеспечение**

1. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.
2. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.
3. Paint. Графический редактор в составе Microsoft Windows. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы.

### **12.2 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы**

1. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

## **13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)**

Оснащение аудиторий

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

2. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (практических занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории, компьютерами с необходимым программным обеспечением, выходом в «Интернет» и корпоративную сеть университета, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран
3. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий). Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: Электрическая 4-х конфорочная плита с духовым шкафом; Холодильник; Столы производственные; Весы электронные бытовые настольные; Микроволновая печь; Кухонная машина; Пароконвектомат; Столовая и кух
4. Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.
5. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.