

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 20.07.2023 11:06:55
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Технология продукции общественного питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2023</u>	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	<u>6,7,8</u>	<u>7,8,9</u>

Разработано
Зав. кафедрой технологии
продуктов питания и товароведения
Холодова Е.Н.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Пятигорск 2023 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цели освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» - формирование профессиональных компетенций обучающихся, понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья; обеспечение безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Задачи освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» – ведения технологического процесса производства продукции общественного питания; изучение технологии производства блюд и изделий, правил оформления и подачи, требований к качеству; применение методики создания и оформления новых рецептов блюд и кулинарных изделий; умение на научной основе обосновывать современные безопасные технологии производства продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Способен проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества
	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500668000405
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Организует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля *

Объем занятий Всего-12 з.е.,324 астр.ч.	ОФО, в астр. часах	ЗФО, в астр. часах
Контактная работа	166,5	24,5
Лекции/из них практическая подготовка	69	15
Лабораторные занятия/из них практическая подготовка	97,5/9	19,5/1,5
Самостоятельная работа	76,5	269,25
Формы контроля:		
Экзамены	81	20,25
Курсовой проект		

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухов Татьяна Александровна

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (если иное не установлено образовательным стандартом)

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

№	Раздел (тема) дисциплины и краткое содержание	Формируемые компетенции, индикаторы	очная форма				заочная форма			
			Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов	Контактная работа обучающихся с преподавателем /из них в форме практической подготовки, часов			Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы		Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
	6 семестр-ОФО, 7 семестр-ЗФО									
	Раздел 1. Нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию общественного питания. Оценка качества продукции общественного питания.									

1.	Тема 1. Характеристика действующей нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Характеристика действующей нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Методика расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов из растительного и животного сырья.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3	1,5	1,5		1,5	3
2.	Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Классификация кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5			1,5				6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

3.	Тема 3. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья. Классификация заготовочной продукции по видам сырья. Развитие новых технологий производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья. Составление технологических линий для производства полуфабрикатов.	ИД-1_{ПК-4} ИД-2_{ПК-4} ИД-3_{ПК-4}	1,5			1,5			6
	Раздел 2. Механическая кулинарная и тепловая обработка и производство полуфабрикатов из сырья растительного происхождения								
4.	Тема 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Определение коэффициента набухания. Изменение технологических свойств круп и бобовых при замачивании и варке Масса брутто, нетто, проценты отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш. Технология приготовления полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1_{ПК-4} ИД-2_{ПК-4} ИД-3_{ПК-4}	1,5		3	1,5			6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

5.	Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Изготовление полуфабрикатов из свежих картофеля, корнеплодов, луковых, капустных и плодовых овощей; суповые наборы. Использование отходов из овощей. Тепловая обработка картофеля и овощей, способы тепловой обработки овощей. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1_{ПК-4} ИД-2_{ПК-4} ИД-3_{ПК-4}	1,5		3	1,5	1,5		1,5	3
----	--	--	-----	--	---	-----	-----	--	-----	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

6.	Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Способы тепловой обработки овощей. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Пассерование, бланширование, варка основным способом, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание и другие способы тепловой обработки овощей. Особенности технологии производства полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1_{ПК-4} ИД-2_{ПК-4} ИД-3_{ПК-4}	1,5				1,5			6
----	--	--	-----	--	--	--	-----	--	--	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

7.	Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод. Технология производства быстрозамороженных овощей: требования к качеству овощей, предназначенных для замораживания; предварительная подготовка (инспекция, мойка, сортировка, очистка, резка, термическая обработка); замораживание; фасовка; упаковка; хранение. Быстрозамороженные овощные наборы. Быстрозамороженные картофелепродукты. Ассортимент. Технология производства, подготовка сырья; изготовление гарнирного картофеля, палочек картофельных, биточков и котлет картофельных, вареников с картофелем, клецек картофельных Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод. Ассортимент. Технология производства: требования к сырью, предварительная обработка (инспекция, мойка, калибровка, очистка, измельчение, термическая обработка), замораживание, фасовка, упаковка, хранение. Контроль качества плодовоовощных полуфабрикатов: оценка консистенции, органолептических характеристик.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5			1,5			6
	Раздел 3. Механическая кулинарная и тепловая обработка и производство полуфабрикатов из сырья животного происхождения								

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

8.	Тема 8. Механическая кулинарная тепловая обработка рыбы Механическая кулинарная обработка рыбы. Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных, и хрящевых рыб. Характеристика операций. Выход полуфабрикатов при разделке различных видов рыб.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3	1,5			6
9.	Тема 9. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5			1,5	1,5		6
10.	Тема 10. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы). Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы). Технология производства рыбы специальной разделки охлажденной и мороженой. Технология изготовления филе. Производство рыбного фарша. Использование в общественном питании фарша промышленного производства. Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные документы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3	1,5		1,5	3

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7B4500060000043E
Владелец: Шабалова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

11.	Тема 11. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов морского промысла. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов морского промысла. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Расчет потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1_{ПК-4} ИД-2_{ПК-4} ИД-3_{ПК-4}	1,5			1,5				6
12.	Тема 12. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (козлятины): ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Мясокостные и бескостные полуфабрикаты: ассортимент, сырье, характеристика, технология производства, упаковка, маркировка, хранение. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1_{ПК-4} ИД-2_{ПК-4} ИД-3_{ПК-4}	1,5	3		1,5				6

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шаббукова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

13.	Тема 13. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины (козлятины): ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5			1,5				6
14.	Тема 14 Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса. Натуральные рубленые полуфабрикаты и рубленые полуфабрикаты с наполнителями. Рубленые полуфабрикаты из котлетной массы: ассортимент, сырье, характеристика. Характеристика наполнителей, используемых в производстве. Технология производства. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3	1,5	1,5		1,5	3

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

15.	Тема 15. Производство замороженных мясных полуфабрикатов. Пельмени, фрикадельки, замороженные мясные рубленые полуфабрикаты: ассортимент, сырье, характеристика, рецептуры. Технология производства пельменей: приготовление теста и фарша, формовка, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Технология изготовления фрикаделек и замороженных мясных рубленых полуфабрикатов (крокеты, кнели, кюфта). Упаковка, маркировка, хранение. Производство фарша мясного: ассортимент, сырье, технические требования, технология производства. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5			1,5			6
16.	Тема 16. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов. Технология производства полуфабрикатов для тепловой обработки из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков, печени, сердца). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3	1,5			3
17.	Тема 17. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы, дичи и кролика Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы, дичи и кролика. Предварительная обработка и разделка домашней птицы и дичи.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3/3	1,5			4,5

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

18.	Тема 18 Производство полуфабрикатов из мяса птицы и дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки; порционные, мелкокусковые и рубленые. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5			1,5				3,75
	Итого 6 семестр-ОФО, 7 семестр -ЗФО		27	-	27/3	27	6	-	6	89,25
	7 семестр-ОФО, 8 семестр -ЗФО									
	Раздел 4. Технология производства соусов									
19.	Тема 19.Технология производства соусов. Классификация соусов. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		4,5	1,5				6
20.	Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов Условия и сроки хранения и реализации соусов. Соусы промышленного производства. Контроль соответствия качества соусов промышленного производства установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5			1,5	1,5			3
	Раздел 5. Технология производства кулинарной продукции. Качество продукции общественного питания									

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

21.	Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов. Классификация супов. Технология производства бульонов: (костных, мясокостных, из птицы, рыбных, грибных).	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		4,5					6
22.	Тема 22. Технология производства заправочных супов. Классификация заправочных супов. Подготовка гарнира для заправочных супов (пассерование овощей, пассерование муки, приготовление льезона). Закладка гарнира в бульон и варка супа. Борщи, щи, рассольники, солянки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации заправочных супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5						3	3
23.	Тема 23. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов. Классификация пюреобразных супов. Жидкая основа для пюреобразных супов. Технология производства супов-пюре и супов-кремов. Технология производства прозрачных бульонов (мясного, рыбного, куриного). Два способа отпуска прозрачных супов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		4,5	1,5	1,5			3
24.	Тема 24. Технология производства молочных, холодных, сладких супов. Технология производства молочных супов. Технология производства холодных супов. Жидкая основа для холодных супов. Технология производства сладких супов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5			1,5			1,5/1,5	3

Сертификат: 2C0000043E9AB8B932203E7BA300060000043E
Владелец: Шеф-повар, Татьяна Ковальчук

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

25.	Тема 25. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Цель тепловой кулинарной обработки овощей. Размягчение овощей и плодов. Деструкция протопектина. Блюда из овощей (отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5			1,5			6
26.	Тема 26. Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; Технология производства блюд из круп (каши рассыпчатые, пловы, каши вязкие, каши жидкие). Технология производства блюд на основе каш: (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5	4,5/3	1				3
27.	Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из яиц, яичных продуктов Технологическая характеристика сырья и яиц, яичного порошка, меланжа. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		1,5				6
28.	Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из творога. Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		1,5				6

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

29.	Тема 29. Ассортимент блюд и технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		4,5	1,5				3
30.	Тема 30. Ассортимент блюд и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы. Блюда из жареной рыбы: (основным способом, во фритюре, на решетке, на вертеле). Жарка полуфабрикатов из котлетной массы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		4,5	1,5				3
31.	Тема 31 Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла. Технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла (устриц, мидий, морского гребешка, кальмаров, трепангов). Технология производства блюд из морской капусты (замороженной и сушеной). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5			1	1,5			6
32.	Тема 32. Ассортимент и технология производства блюд из отварного и припущенного мяса Классификация кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов. Условия и сроки реализации блюд. Тепловая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5			1				6

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

33.	Тема 33. Ассортимент и технология производства блюд из жареного мяса. Условия и сроки реализации блюд. Тепловая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		4,5	1				6
34.	Тема 34. Ассортимент и технология производства блюд из запеченного мяса. Условия и сроки реализации блюд. Тепловая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5			1				6
35.	Тема 35. Ассортимент и технология производства блюд из субпродуктов. Технология производства горячих блюд из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков, печени, сердца). Гарниры и соусы к блюдам из субпродуктов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5			1	1,5		1,5	6,75
36.	Тема 36. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технология производства блюд из птицы (отварной припущенной, жареной, тушеной, запеченной). Технология производства блюд из дичи. Гарниры и соусы к блюдам из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		4,5	0,75			1,5	6
	Итого за 7 семестр-ОФО, за 8 семестр -ЗФО		27	0	40,5/3	20,25	6	0	7,5/1,5	87,75
	8 семестр-ОФО, 9 семестр-ЗФО									

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

	Раздел 6 Современные подходы к разработке и производству продукции общественного питания									
37.	Тема 37. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов Алгоритм разработки на предприятиях общественного питания новой и фирменной продукции, функциональных продуктов питания. Значение оформления продукции. Общие правила оформления кулинарной продукции. Особенности подбора посуды для отпуска блюд. Некоторые приемы оформления продукции в общественном питании. Технология производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Ассортимент блюд из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	3	1,5			9
38.	Тема 38. Методика расчета химического состава блюд и изделий Методики расчёта химического состава блюд и изделий. Таблицы химического состава блюд и изделий. Составление и расчет рационов питания.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	3				9
	Раздел 7. Технология производства холодных блюд и закусок Качество продукции общественного питания									

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

39.	Тема 39. Технология производства холодных блюд и закусок Классификация холодных закусок Технология производства холодных закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов. Ассортимент и технология производства холодных блюд и закусок: (бутербродов, салатов и винегретов, закусок из яиц, закусок из овощей и грибов). Холодные закуски и блюда из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Холодные блюда и закуска из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	3			1,5	9
40.	Тема 40. Технология приготовления горячих закусок. Классификация горячих закусок Технология производства горячих закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	3			1,5	9
	Раздел 8. Технология производства сладких блюд и напитков. Качество продукции общественного питания									

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

41.	Тема 41. Технология производства сладких холодных сладких блюд и напитков. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов для производства сладких блюд. Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды. Технология производства холодных сладких блюд (компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов). Технология производства холодных напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	3				9
42.	Тема 42. Технология производства сладких горячих блюд и напитков. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов для производства сладких блюд. Технология производства горячих сладких блюд (суфле, сладких пудингов, горячих блюд из яблок). Технология производства горячих напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	3	1,5			9
	Раздел 9. Технология производства мучных блюд и изделий									
43.	Тема 43. Технология производства мучных блюд. Классификация мучных блюд. Характеристика сырья и подготовка его к производству. Ассортимент и технология производства мучных блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3/3	3			1,5	9

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

44.	Тема 44. Технология производства кулинарных изделий. Классификация кулинарных изделий. Характеристика сырья и подготовка его к производству. Ассортимент и технология производства мучных кулинарных и булочных изделий. Технология производства изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	3			9
45.	Тема 45. Мучные изделия пониженной калорийности. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	3		1,5	9
46.	Тема 46. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Новые технологии производства мучных кулинарных изделий. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов из него и изделий. Размораживание полуфабрикатов, расстойка полуфабрикатов, отделка, надрезка полуфабрикатов, выпечка изделий. Замораживание и хранение готовых изделий.. Новые технологии производства мучных кулинарных и кондитерских изделий. Изделия пониженной калорийности. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	2,25			11,25
Итого за 8 семестр-ОФО, за 9 семестр - ЗФО			15		30/3	29,25	3	6	92,25
Итого:			69		97,5/9	76,5	15	19,5/1,5	269,25

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

6. Фонд оценочных средств по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием индикаторов. ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций (включаются в методические указания по тем видам работ, которые предусмотрены учебным планом и предусматривают оценку сформированности компетенций);
- типовые оценочные средства, необходимые для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций.

ФОС является приложением к данной программе дисциплины.

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области.

Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дополнительного материала, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С.Ратушный, Б.А.Баранов, Т.С.Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско–торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–394–02466–5; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459).
2. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978–5–394–02516–7; То же [Электронный ресурс]. – URL:

[//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)

2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
3. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009.
4. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно–эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.
5. Промышленная технология продукции общественного питания /В.А.Ершов –С.-Пб.: «ГИОРД», - 2010 -232с.
6. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

3. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

Сертификат:
Владелец:

200000043E8A8B8000205E7BA500060000043E
Щебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная мультимедийным оборудованием и техническими средствами обучения.
Лабораторные занятия	Лаборатория производства продукции общественного питания, оснащенная необходимым оборудованием, инвентарем и посудой: Плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и возможностью доступа к электронной информационно-образовательной среде университета
Практическая подготовка	Осуществляется в структурных подразделениях университета и (или) в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении

11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

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 обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а также в отдельных группах.

Освоение дисциплины 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:

Сертификат № 000000043Е
Владелец: Шабалова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

- 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 студента задания могут выполняться в устной форме.

12. Особенности реализации дисциплины с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения

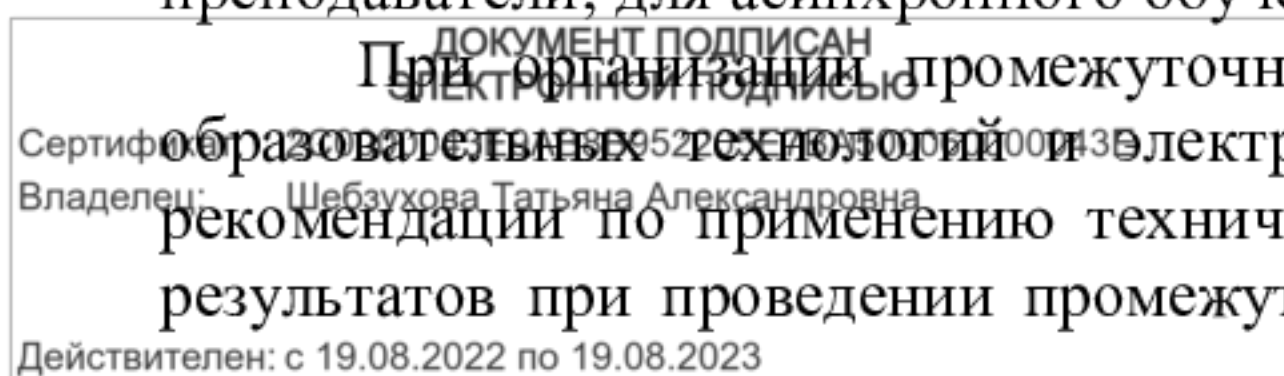
Согласно части 1 статьи 16 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» под *электронным обучением* понимается организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и педагогических работников. Под *дистанционными образовательными технологиями* понимаются образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и педагогических работников.

Реализация дисциплины может быть осуществлена с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения полностью или частично. Компоненты УМК дисциплины (рабочая программа дисциплины, оценочные и методические материалы, формы аттестации), реализуемой с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения, содержат указание на их использование.

При организации образовательной деятельности с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения могут предусматриваться асинхронный и синхронный способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

При применении дистанционных образовательных технологий и электронного обучения в расписании по дисциплине указываются: способы осуществления взаимодействия участников образовательных отношений посредством информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (ВКС-видеоконференцсвязь, ЭТ – электронное тестирование); ссылки на электронную информационно-образовательную среду СКФУ, на образовательные платформы и ресурсы иных организаций, к которым предоставляется открытый доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»; для синхронного обучения - время проведения онлайн-занятий и преподаватели; для асинхронного обучения - авторы онлайн-курсов.

При организации промежуточной аттестации с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения используются Методические рекомендации по применению технических средств, обеспечивающих объективность результатов при проведении промежуточной и государственной итоговой аттестации



по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры с применением дистанционных образовательных технологий (Письмо Минобрнауки России от 07.12.2020 г. № МН-19/1573-АН "О направлении методических рекомендаций").

Реализация дисциплины с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды СКФУ, к которой обеспечен доступ обучающихся через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», или с использованием ресурсов иных организаций, в том числе платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения (Bigbluebutton, Microsoft Teams, а также с использованием возможностей социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, реализуемой с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, включает представленные в электронном виде рабочую программу, учебно-методические пособия или курс лекций, методические указания к выполнению различных видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных дисциплиной, и прочие учебно-методические материалы, размещенные в информационно-образовательной среде СКФУ.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023