

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:06:00
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.
"28" марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Теоретические основы производства продуктов питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>5,6</u> семестрах	

Разработано

Доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины «Теоретические основы производства продуктов питания» является получение необходимых систематизированных знаний научных основ технологии продукции общественного питания технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, использования современной техники и технологий.

Задачами освоения дисциплины «Теоретические основы производства продуктов питания» являются:

- изучение технологических принципов производства продукции общественного питания, в том числе общей технологической схемы производства и ассортимента продукции общественного питания; способов кулинарной обработки продуктов в общественном питании; основных критериев качества продукции общественного питания;
- освоение функционально-технологических свойств основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием технологической обработки, в том числе понятия о функциональных технологических свойствах пищевых веществ; структуры, а также механических и массовлагодобменных свойств пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Теоретические основы производства продуктов питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных 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.	Может определять основные направления развития при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. Может применять необходимую нормативную и техническую документацию для контроля свойств пищевой продукции.
	ИД-2_{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и	Применяет методы и средства измерений при изучении показателей качества в ходе исследований свойств сырья, полуфабрикатов, продукции. Демонстрирует знания об основных пищевых веществах продуктов питания, их изменениях при технологической обработке.
Разрабатывает мероприятия по совершенствованию		Разбирается в технологических аспектах производства продукции общественного питания.

		системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	
ПК-7 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ИД-1 _{ПК-7} Выполняет лабораторные исследования по рекомендуемым методикам в соответствии с регламентами, стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации, с требованиями охраны труда и экологической безопасности, составляет описание проводимых экспериментов	Выполняет описание проводимой научно-исследовательской работы в соответствии с рекомендуемыми методиками.	
	ИД-2 _{ПК-7} Анализирует результаты проведенных экспериментов для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	Применяет статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля*

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	7	189	
Из них аудиторных:			
Лекций		27	
Лабораторных работ		27	3
Самостоятельной работы		108	
Формы контроля:			
Экзам. 60002A633E		27	
Счет 1			
Курсовой проект 6 семестр			

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

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

5.1 Тематический план дисциплины (модуля)

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
5 семестр							
Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания							
1	Тема 1. Основные направления развития индустрии питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				54
2	Тема 2. Нормативная, техническая и технологическая документация в индустрии питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				
3	Тема 3. Общая технологическая схема производства продукции	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				
4	Тема 4. Классификация и ассортимент продукции общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				
5	Тема 5. Способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		1,5		
6	Тема 6. Характеристика тепловых способов обработки продуктов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		3,0		
7	Тема 7. Основные критерии качества продукции общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				
8	Тема 8. Процессы, влияющие на качество продукции общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		6,0		
ДИПЛОМ ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6							

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Раздел 2. Функционально–технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием технологической обработки							
9	Тема 9. Изменение белков при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		3,0		
Итого 5 семестр			13,5		13,5		54
6 семестр							
10	Тема 10. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		3,0		54
11	Тема 11. Изменение пищевых жиров при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		3,0		
12	Тема 12. Изменение сахаров при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		3,0		
13	Тема 13. Изменение крахмала при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		1,5		
14	Тема 14. Изменение витаминов и минеральных веществ при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	1,5		3,0		
15	Тема 15. Образование новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ при технологической обработке	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				
16	Тема 16. Структура пищевых продуктов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				
17	Тема 17. Реологические характеристики отдельных видов кулинарной продукции	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				
18	Тема 18. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5				
Итого за 6 семестр			13,5		13,5		54
Итого за 5,6 семестры			27		27		108

5.2 ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		1, их краткое содержание		Объем часов	Из них практическая
--	--	--------------------------	--	-------------	---------------------

ПЛАН			ПОДГОТОВ ка, часов
5 семестр			
Раздел 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания			
1	Тема 1. Основные направления развития индустрии питания <i>Анализ состояния рынка индустрии питания; современные тренды в производстве продуктов питания</i>	1,5	-
2	Тема 2. Нормативная, техническая и технологическая документация в индустрии питания <i>Актуализированный перечень документации необходимый в деятельности предприятий индустрии питания</i>	1,5	-
3	Тема 3. Общая технологическая схема производства продукции <i>Основные стадии технологического процесса производства продукции в предприятиях индустрии питания; технологические принципы производства продукции общественного питания</i>	1,5	-
4	Тема 4. Классификация и ассортимент продукции общественного питания <i>Понятие о продукции общественного питания; ассортимент продукции в соответствии с типами предприятий индустрии питания</i>	1,5	-
5	Тема 5. Способы кулинарной обработки продуктов в общественном питании <i>Классификация способов кулинарной обработки в соответствии с национальными стандартами в области питания</i>	1,5	-
6	Тема 6. Характеристика тепловых способов обработки продуктов <i>Анализ тепловых способов обработки; необходимое аппаратное оформление тепловых процессов; правила техники безопасности</i>	1,5	-
7	Тема 7. Основные критерии качества продукции общественного питания <i>Характеристика критериев качества в соответствии с ассортиментом продукции общественного питания</i>	1,5	-
8	Тема 8. Процессы, влияющие на качество продукции общественного питания <i>Характеристика процессов, влияющих на усвояемость, пищевую и энергетическую ценность продуктов, органолептические свойства</i>	1,5	-
Раздел 2. Функционально–технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения под влиянием технологической обработки			
9	Тема 9. Изменение белков при технологической обработке <i>Характеристика белковых соединений, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	1,5	-
Итого 5 семестр		13,5	-
6 семестр			
10	Тема 10. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы <i>Характеристика азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	1,5	-
11	Тема 11. Изменение пищевых жиров при технологической <i>Характеристика жировых соединений, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	1,5	-
12	Тема 12. Изменение сахаров при технологической <i>Характеристика сахаров, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	1,5	-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	<i>Характеристика углеводов, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>		
13	Тема 13. Изменение крахмала при технологической обработке <i>Характеристика крахмала, его свойств, основные изменения, происходящие в нем при кулинарной обработке</i>	1,5	-
14	Тема 14. Изменение витаминов и минеральных веществ при технологической обработке <i>Характеристика витаминов и минеральных веществ, их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	1,5	-
15	Тема 15. Образование новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ при технологической обработке <i>Характеристика новых вкусовых, ароматических веществ, новых красящих веществ их свойства, основные изменения, происходящие в них при кулинарной обработке</i>	1,5	-
16	Тема 16. Структура пищевых продуктов <i>Понятие о структуре пищевых продуктов, роли в определении качества</i>	1,5	-
17	Тема 17. Реологические характеристики отдельных видов кулинарной продукции <i>Роль реологических свойств отдельных видов кулинарной продукции в качественных свойствах</i>	1,5	-
18	Тема 18. Активность воды как фактор стабильности качества продукции общественного питания <i>Показатель активности воды в качественных характеристиках продукции общественного питания</i>	1,5	-
	Итого за 6 семестр	13,5	-
	Итого	27	-

5.3 Наименование лабораторных работ

№ темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
5 семестр			
5	Лабораторная работа №1. Правила техники безопасности и охраны труда при работе в научно-исследовательской лаборатории <i>Изучение правил техники безопасности и охраны труда при работе в научно-исследовательской лаборатории</i>	1,5	-
8	Лабораторная работа №2. Влияние температуры на растворимость белков животного и растительного происхождения <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов по влиянию нагревания до разной температуры на растворимость белков мяса, рыбы, муки</i>	3,0	3,0
9	Лабораторная работа №3. Типы коагуляции глобулярных белков <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов – показать</i>	3,0	-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	<i>различные типы коагуляции глобулярных белков в результате тепловой денатурации в зависимости от их исходного коллоидного состояния и концентрации белка</i>		
10	Лабораторная работа №4. Влияние различных факторов на переход коллагена в глютин в мясном сырье <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике по влиянию продолжительности тепловой кулинарной обработки, температуры и реакции среды на переход коллагена в глютин в мясном сырье</i>	3,0	-
11	Лабораторная работа №5. Изменение показателей, физических свойств и степени окисленности растительного масла в процессе фритюрной жарки <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов – рассмотреть степень насыщенности жиров различного происхождения, а также изменение свойств растительного масла при нагревании и хранении</i>	3,0	-
	Итого за 5 семестр	13,5	-
	6 семестр		
12	Лабораторная работа №6. Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов по влиянию ряда факторов (продолжительности нагревания, концентрации добавленной кислоты, степени диссоциации добавленной кислоты) на гидролиз дисахаридов</i>	3,0	-
13	Лабораторная работа №7. Клейстеризация картофельного крахмала <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов – наблюдение за изменением внешнего вида крахмальных зерен в разных температурных условиях клейстеризации и определение зависимости между степенью набухания зерен и вязкостью клейстеров</i>	1,5	-
6	Лабораторная работа №8. Сравнительная микроскопия сырых и вареных продуктов растительного происхождения <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов – ознакомление со строением тканей сырых и вареных овощей и изменениями некоторых структурных элементов клеток (клеточных стенок, цитоплазмы, мембран, ядер и др.), происходящими в процессе тепловой обработки продуктов</i>	3,0	-
14	Лабораторная работа №9. Влияние тепловой обработки овощей и хранение их в горячем состоянии на содержание витамина С <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов –</i>	3,0	-
	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		

8	Лабораторная работа №10. Изменение цвета пищевых продуктов при тепловой кулинарной обработке <i>Проведение лабораторных исследований по стандартной методике и анализ результатов экспериментов по влиянию реакции среды на изменение цвета хлорофилла зеленых овощей, миоглобина мяса и антоцианов плодов и овощей</i>	3,0	-
	Итого за 6 семестр	13,5	-
	Итого	27	3,0

5.4 Наименование практических занятий
Не предусмотрено учебным планом

5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализ- уемых компет- енций, индика- тора (ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактн ая работа с преподава- телем	Всего
5 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-9	Собеседование	44,955	4,995	49,95
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Подготовка к лабораторным занятиям №1-5	Отчет (письменный)	3,645	0,405	4,05
Итого за 5 семестр			48,6	5,4	54
6 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Самостоятельное изучение литературы по темам №10-18	Собеседование	20,655	2,295	22,95
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Подготовка к лабораторным занятиям №6-10	Отчет (письменный)	3,645	0,405	4,05
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}	Выполнение курсового проекта	Курсовой проект	24,3	2,7	27
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} , ИД-1 _{ПК-7} ИД-2 _{ПК-7}		Собеседование	24,3	2,7	27
Итого за 6 семестр			72,9	8,1	81

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Итого	121,5	13,5	135
--	--------------	--------------	-------------	------------

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов питания» базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля). 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;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины (модуля).

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

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 посвящён 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 (модуля)

8.1.1. Перечень основной 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. 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 978–5–394–02516–7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459)

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. 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

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. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций: в 2-х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2015. – Ч. 1. – 136 с. : табл., ил., схемы – Библиогр. в кн. – ISBN 978–5–7410–1211–6; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843>

4. Кузьмичева В.Н. Биохимия пищевых продуктов и их метаболизм [Электронный ресурс]: учебно–методическое пособие / В.Н. Кузьмичева, И.Ю. Венцова, Н.А. Каширина. – Электрон.текстовые данные. – Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2015. – 247 с. – 978–5–7267–0819–5. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72652.html>

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

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

3. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов 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 (модуля)

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.

Информационные справочные системы:

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

1	КонсультантПлюс / http://www.consultant.ru/
---	---

Программное обеспечение:

1	Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.
---	--

2	Microsoft Office Professional 2013. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока (обновления) 10.01.2023 г.
---	--

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Лабораторные занятия	Лаборатория контроля качества пищевых продуктов. Шкафы сушильные; фотоколориметр фотоэлектрический; плитки электрические переносные; рефрактометры; мини pH метры; весы лабораторные электронные; печь муфельная; шкаф суховоздушный; микроскопы лабораторные; шкаф вытяжной; столы лабораторные с надстройкой; химическая посуда; инвентарь; комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор переносной, экран переносной
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

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 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 дополнительное освещение не менее 300 люкс,

Специальная техническая помощь студенту для выполнения задания предоставляется

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

- 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.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022