

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 12:05:13  
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**  
**Введение в технологию продуктов общественного 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>заочная</u>                                                           |
| Год начала обучения             | <u>2022</u>                                                              |
| Реализуется в <u>3</u> семестре |                                                                          |

**Разработано**

Доцент кафедры технологии продуктов  
питания и товароведения  
Щедрина Т.В.

|                                           |                                        |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|
| ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН<br>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

Целью дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» является формирование способности на научной основе организовать свой труд, оценить с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности, овладеть навыками самостоятельной работы. Научить студента осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач. Приобрести знания и практические навыки определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

Задачами освоения дисциплины «Введение в технологию продуктов общественного питания» является формирование знаний, умений и навыков по следующим направлениям деятельности:

- овладеть знаниями и практическими навыками осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;
- формировать способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- формировать способность определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Введение в технологию продуктов общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин.

## 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                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>УК-1</b> Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | ИД-1 <sub>УК-1</sub> Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода;                                             | Способен выделять проблемную ситуацию, осуществлять ее анализ и диагностику на основе системного подхода;                                             |
|                                                                                                                                            | ИД-2 <sub>УК-1</sub> Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; | Способен осуществлять поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации; |
|                                                                                                                                            | ИД-3 <sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает риски возможных вариантов проблемной ситуации, выбирает оптимальный вариант ее решения.                               | Способен определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант ее решения.                       |
|                                                                                                                                            | ИД-4 <sub>УК-1</sub> Определяет и оценивает риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант ее решения.                       | Способен определять и оценивать риски возможных вариантов решений проблемной ситуации, выбирать оптимальный вариант ее решения.                       |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

|                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК-5</b> 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</p> | <p>ИД-1<sub>ПК-5</sub> Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований</p> <p>ИД-2<sub>ПК-5</sub> Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья</p> <p>ИД-3<sub>ПК-5</sub> 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</p> | <p>Демонстрирует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований</p> <p>Демонстрирует знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья</p> <p>Демонстрирует знания и способность выявлять 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</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Объем учебной дисциплины и формы контроля\*

| Объем занятий:         | з.е. | Астр.ч. | Из них в форме практической подготовки |
|------------------------|------|---------|----------------------------------------|
| Всего:                 | 3    | 81,0    |                                        |
| Из них аудиторных:     |      | 9,0     |                                        |
| Лекций                 |      | 3,0     |                                        |
| Практических занятий   |      | 6,0     |                                        |
| Самостоятельной работы |      | 65,25   |                                        |
| Формы контроля:        |      | 6,75    |                                        |
| Экзамен 3 семестр      |      |         |                                        |

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

#### 5. Содержание дисциплины структурированное по темам (разделам) с указанием

## 5.1 Тематический план дисциплины

| №         | Раздел (тема) дисциплины                                                                                                                                   | Реализуемые компетенции, индикаторы                                                                                                          | Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов |                      |                     |                        | Самостоятельная работа, часов |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|------------------------|-------------------------------|
|           |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                              | Лекции                                                | Практические занятия | Лабораторные работы | Групповые консультации |                               |
| 3 семестр |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                              |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| 1         | Тема № 1. Общая характеристика направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»                                  | ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> |                                                       |                      |                     |                        | 65,25                         |
| 2         | Тема № 2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания                                                                                | ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5                                                   |                      |                     |                        |                               |
| 3         | Тема № 3. Классификация предприятий общественного питания. Основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания | ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| 4         | Тема № 4 Кулинарное искусство приготовления пищи на научной основе                                                                                         | ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> |                                                       |                      |                     |                        |                               |
| 5         | Тема № 5 Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания                                                       | ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | 1,5                                                   |                      |                     |                        |                               |
| 6         | Тема № 6 Производство кулинарной продукции с заданными свойствами                                                                                          | ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> |                                                       | 1,5                  |                     |                        |                               |
| 7         | Тема № 7 Инновационные технологии производства                                                                                                             | ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> |                                                       | 1,5                  |                     |                        |                               |
| 8         | Тема № 8 Направления развития технологии пищевых производств                                                                                               | ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub>                                                                                                 |                                                       | 1,5                  |                     |                        |                               |

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

|   |                                                              |                                                                                                                                              |            |            |  |  |              |
|---|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|--|--|--------------|
|   |                                                              | ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub>                                                 |            |            |  |  |              |
| 9 | Тема № 9 Повышение качества и безопасности готовой продукции | ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> |            | 1,5        |  |  |              |
|   | <b>ИТОГО за 3 семестр</b>                                    |                                                                                                                                              | <b>3,0</b> | <b>6,0</b> |  |  | <b>65,25</b> |
|   | <b>ИТОГО</b>                                                 |                                                                                                                                              | <b>3,0</b> | <b>6,0</b> |  |  | <b>65,26</b> |

## 5.2 Наименование и содержание лекций

| № темы дисциплины | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Объем часов | Из них практическая подготовка, часов |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|
|                   | <b>3 семестр</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |             |                                       |
| 2                 | Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания<br>Роль образования в подготовке специалистов для работы в современных условиях. Отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания                                                                                                                                                               | 1,5         |                                       |
| 5                 | Общая характеристика технологических процессов производства продуктов общественного питания.<br>Характеристика основных технологических принципов производства кулинарной продукции<br>Характеристика ассортимента и технологии производства блюд из растительного сырья<br>Характеристик основных технологических принципов производства кулинарной продукции из животного сырья. | 1,5         |                                       |
|                   | <b>ИТОГО за 3 семестр</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>3,0</b>  |                                       |
|                   | <b>ИТОГО</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>3,0</b>  |                                       |

## 5.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

## 5.4 Наименование практических занятий

| № темы дисциплины | Наименование тем дисциплины, их краткое содержание                               | Объем часов | Из них практическая подготовка, часов |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|
|                   | <b>3 семестр</b>                                                                 |             |                                       |
| 6                 | Практическая работа № 6 Производство кулинарной продукции с заданными свойствами | 1,5         |                                       |
| 7                 | Практическая работа № 7 Инновационные продукты питания                           | 1,5         |                                       |
| 8                 | Практическая работа № 8 Направления развития технологии пищевых производств      | 1,5         |                                       |
| 9                 | Практическая работа № 9 Повышение качества и безопасности готовой продукции      | 1,5         |                                       |
|                   | <b>ИТОГО за 3 семестр</b>                                                        | <b>6,0</b>  |                                       |

|  |              |            |  |
|--|--------------|------------|--|
|  | <b>ИТОГО</b> | <b>6,0</b> |  |
|--|--------------|------------|--|

### 5.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

| Коды реализуемых компетенций, индикатора(ов)                                                                                                 | Вид деятельности студентов                                                   | Средства и технологии оценки | Объем часов, в том числе |                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------|------------------------------------|-------|
|                                                                                                                                              |                                                                              |                              | СРС                      | Контактная работа с преподавателем | Всего |
| 3 семестр                                                                                                                                    |                                                                              |                              |                          |                                    |       |
| ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | Подготовка к лекционным занятиям                                             | Собеседование                | 2,43                     | 0,27                               | 2,7   |
| ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | Отчет по практическим работам № 1-9                                          | Собеседование                | 1,21                     | 0,14                               | 1,35  |
| ИД-1 <sub>УК-1</sub><br>ИД-2 <sub>УК-1</sub><br>ИД-3 <sub>УК-1</sub><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub><br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | Самостоятельное изучение литературы и Интернет – источников по темам № 1 - 9 | Собеседование                | 55,08                    | 6,12                               | 61,2  |
| Итого за 3 семестр                                                                                                                           |                                                                              |                              | 58,73                    | 6,52                               | 65,25 |
| Итого                                                                                                                                        |                                                                              |                              | 58,73                    | 6,52                               | 65,25 |

## 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 Введение в технологию продуктов общественного питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины .

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 .

ФОС является приложением к данной программе дисциплины .

## 7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к изучению дисциплины студент должен принимать во внимание следующие указания: дисциплина (модуль) составлен 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.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач 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 для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html>

2. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" / [А. С. Ратушный [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - 240 с. <http://znanium.com/go.php?id=520513>

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая - Москва: Дашков и К, 2017. — 416 с. — ISBN 978-5-394-02181-7. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93452>

2. Валеология : учебное пособие / Т. С. Борисова, М. М. Солтан, Ж. П. Лабодаева [и др.] ; под редакцией Т. С. Борисовой. — 2-е изд. — Минск : Вышэйшая школа, 2021. — 384 с. — ISBN 978-985-06-3382-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/120131.html>

3. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116124.html>

4. Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91295.html>

5. Степычева, Н. В. Теоретические и практические аспекты разработки функциональных хлебобулочных изделий : учебное пособие / Н. В. Степычева, С. Н. Петрова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 186 с. — ISBN 978-5-4377-0153-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/117288.html>

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

1. Щедрина Т.В. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск.

2. Щедрина Т.В. Методические рекомендации для студентов по организации самостоятельной работы по дисциплине «Введение в технологию продуктов общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Пятигорск. Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - доступ к материалам в электронной форме <http://biblioclub.ru>
2. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" – **Режим доступа:** <http://window.edu.ru>
3. Каталог образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для профессионального образования. – **Режим доступа:** <http://window.edu.ru/library/pdf2txt>
4. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/>
5. сайт Роспотребнадзора РФ – **Режим доступа:** <http://rospotrebnadzor.ru>

## 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 | КонсультантПлюс - <a href="mailto:subscribers@subscribers3.consultant.ru">subscribers@subscribers3.consultant.ru</a>             |
| 2 | Росстат – <a href="http://www.gks.ru">www.gks.ru</a>                                                                             |
| 3 | Международная реферативная база данных – <a href="http://www.scopus.com">www.scopus.com</a>                                      |
| 4 | Электронно - библиотечная система «Университетская библиотека Онлайн» – <a href="http://www.biblioclub.ru">www.biblioclub.ru</a> |
| 5 | Электронно - библиотечная система «Лань» – <a href="http://e.lanbook.com">e.lanbook.com</a>                                      |
| 6 | Научная электронная библиотека e-Library – <a href="http://elibrary.ru">elibrary.ru</a>                                          |

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               |

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

|                        |                                                                                                                                                                                |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лекционные занятия     | Комплект учебной мебели; доска учебная; мультимедийное оборудование: ноутбук; проектор стационарный; экран настенный                                                           |
| Практические занятия   | Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения                                                                                      |
| Самостоятельная работа | Помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. |

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.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

## 11. Особенности освоения дисциплины лицами с ограниченными возможностями здоровья

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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 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 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