

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:03:39

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

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Т.А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология продукции общественного питания

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки/специальность **19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания**

Направленность (профиль) **Технология и организация ресторанного дела**

Квалификация выпускника: **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Год начала обучения **2021**

Изучается в **6,7,8** семестрах

г. Пятигорск 20____ г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цели дисциплины - формирование профессиональных компетенций обучающихся посредством овладения знаниями, умениями и навыками по технологии продукции общественного питания; понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья; обеспечение безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Задачи дисциплины- освоить технологический процесс производства продукции общественного питания; изучить технологию производства блюд и изделий, правила оформления и подачи, требования к качеству; освоить методику создания и оформления новых рецептур блюд и кулинарных изделий; на научной основе уметь обосновать современные технологии производства продукции общественного питания.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к базовой части блока Б1 (Б1.В.14). и изучается в 6,7,8 семестрах.

3.Связь с предшествующими дисциплинами (модулями)

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретённые в результате изучения дисциплин Основы дегустации продуктов питания; Введение в технологию продуктов общественного питания; Товароведение продовольственных товаров; Теоретические основы производства продуктов питания

4.Связь с последующими дисциплинами (модулями)

Изучение данной дисциплины является предшествующей для подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена; подготовке к процедуре защиты выпускной квалификационной работы и защиты выпускной квалификационной работы.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1 Наименование компетенций

Код	Формулировка:
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
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

5.2 Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: 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	ПК-4

Знать: технологию производства продуктов питания, инновационные направления развития технологии пищевых производств для повышения качества и безопасности готовой продукции	ПК-5
Уметь: анализировать свойства сырья, применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	ПК-4
Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья, осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	ПК-5
Владеть: способностью проводить анализ свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции; применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.	ПК-4
Владеть: способностью 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	ПК-5

6. Объем учебной дисциплины (модуля)

	Астр. часов	з.е.
Объем занятий: Итого	324 ч.	12 з.е.
В т.ч. аудиторных	180 ч.	
Из них:		
Лекций	69 ч.	
Лабораторных работ	111 ч.	
Самостоятельной работы	96,75 ч.	
Контроль		
Экзамен 7,8 семестр	47,25	

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

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.ч.)				Самостоятельная работа, часов
---	--------------------------	-------------------------	---	--	--	--	-------------------------------

			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	с руководителем консультанта	
	6 семестр						
	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.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
2	Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	ПК-4, ПК-5	1,5				
3	Тема 3. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья.	ПК-4, ПК-5	1,5				
	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.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
5	Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
6	Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей.	ПК-4, ПК-5	1,5				
7	Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод.	ПК-4, ПК-5	1,5				
	Раздел 3. Механическая кулинарная и тепловая обработка и производство полуфабрикатов из сырья животного происхождения						

8	Тема 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
9	Тема 9. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы.	ПК-4, ПК-6	1,5				
10	Тема 10. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы).	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
11	Тема 11. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов морского промысла.	ПК-4, ПК-5	1,5				
12	Тема 12. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
13	Тема 13. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	ПК-4, ПК-6	1,5				
14	Тема 14 Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
15	Тема 15. Производство замороженных мясных полуфабрикатов	ПК-4, ПК-5	1,5				
16	Тема 16. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
17	Тема 17. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы, дичи и кролика	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
18	Тема 18 Производство полуфабрикатов из мяса птицы и дичи, кролика.	ПК-4, ПК-5	1,5				
	Итого:		27	0	40,5	0	40,5
	7 семестр						
	Раздел 4. Технология производства соусов						
19	Тема 19. Технология производства соусов	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
20	Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов	ПК-4, ПК-5	1,5				
	Раздел 5. Технология производства кулинарной продукции. Качество продукции общественного питания						
21	Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		

	для супов.						
22	Тема 22.Технология производства заправочных супов.	ПК-4, ПК-6	1,5				
23	Тема 23. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
24	Тема 24. Технология производства молочных, холодных, сладких супов.	ПК-4, ПК-5	1,5				
25	Тема 25. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.	ПК-4, ПК-5	1,5				
26	Тема 26. Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, яичных продуктов и творога.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
27	Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из из яиц, яичных продуктов	ПК-4, ПК-5	1,5				
28	Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из творога.	ПК-4, ПК-6	1,5				
29	Тема 29. Ассортимент блюд и технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
30	Тема 30. Ассортимент блюд и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
31	Тема 31 Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла.	ПК-4, ПК-5	1,5				
32	Тема 32. Ассортимент и технология производства блюд из отварного и припущенного мяса	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
33	Тема 33. Ассортимент и технология производства блюд из жареного и запеченного мяса.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
34	Тема 34. Ассортимент и технология производства блюд из жареного и запеченного мяса.	ПК-4, ПК-5	1,5				
35	Тема 35. Ассортимент и технология производства блюд из мяса.и субпродуктов.	ПК-4, ПК-5	1,5				
36	Тема36. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	ПК-4, ПК-5	1,5		4,5		
	Итого 7 семестр		27		40,5	0	20,25
	Подготовка к экзамену 7 семестр						20,25
	8 семестр						

	Раздел 6 Современные подходы к разработке и производству продукции общественного питания					
37	Тема 37. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
38	Тема 38. Методика расчета химического состава блюд и изделий блюд и изделий	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
	Раздел 7. Технология производства холодных блюд и закусок блюд Качество продукции общественного питания					
39	Тема 39. Технология производства холодных блюд и закусок	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
40	Тема 40. Технология приготовления горячих закусок	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
	Раздел 8. Технология производства сладких блюд и напитков. Качество продукции общественного питания					
41	Тема 41. Технология производства сладких холодных блюд и напитков	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
42	Тема 42. Технология производства сладких горячих блюд и напитков	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
	Раздел 9. Технология производства мучных блюд и изделий					
43	Тема 43. Технология производства мучных блюд	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
44	Тема 44. Технология производства кулинарных изделий.	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
45	Тема 45. Мучные изделия пониженной калорийности	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
46	Тема 46. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Новые технологии производства мучных кулинарных изделий.	ПК-4, ПК-5	1,5		3	
	Итого 8 сем.		15		30	36
	Подготовка к экзамену 8 семестр					27
	Итого: 6,7,8 семестры		69		111	96,75/47,25

7.2 Наименование и содержание лекций

№ темы дисциплин	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма
------------------	--	-------------	---------------------

лины			проведе ния
	6 семестр		
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.	1,5	Лекция-беседа
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.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
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	1,5	

	из овощей. Тепловая обработка картофеля и овощей, способы тепловой обработки овощей. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.		
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.	1,5	
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.	1,5	
8	Тема 8. Механическая кулинарная и 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.	1,5	
9	Тема 9. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству.	1,5	

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 приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
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	1,5	

	поточно-механизированных линиях.		
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.	1,5	
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.	1,5	Лекция-беседа
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.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
20	Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов. Влияние рецептурных компонентов и	1,5	

	технологических факторов на органолептические свойства соусов Условия и сроки хранения и реализации соусов. Соусы промышленного производства. Контроль соответствия качества соусов промышленного производства установленным нормам.		
21	Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов. Классификация супов. Технология производства бульонов: (костных, мясокостных, из птицы, рыбных, грибных).	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
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	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
27	Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из яиц, яичных продуктов Технологическая характеристика сырья и яиц, яичного порошка, меланжа. Требования к	1,5	

	качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.		
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.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	Лекция-беседа
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.	1,5	
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	1,5	
36	Тема36. 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,	1,5	Лекция-беседа

	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.		
	8 семестр		
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.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
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.	1,5	
41	Тема 41. Технология производства сладких холодных 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.	1,5	
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	1,5	

	горячих напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.		
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.	1,5	
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.	1,5	
45	Тема 45. Мучные изделия пониженной калорийности. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству.	1,5	Проблемная лекция
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	1,5	
Итого: 6,7,8 семестры		69	

7. 3 Наименование лабораторных работ

№ п/п	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
6 семестр			
1.	Лабораторная работа №1. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	4,5	
2.	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	4,5	
3.	Лабораторная работа 3. Механическая кулинарная и тепловая обработка овощей. Производство полуфабрикатов из свежих овощей.	4,5	
4.	Лабораторная работа 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков.	4,5	
5.	Лабораторная работа 5. Производство рубленых	4,5	

	полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы).		
6.	Лабораторная работа №6. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4,5	
7.	Лабораторная работа 7. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.	4,5	
8.	Лабораторная работа 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов. Производство полуфабрикатов.	4,5	
9.	Лабораторная работа 9. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы. Производство полуфабрикатов из птицы	4,5	Мастер-класс
	Итого 6 семестр	40,5	3
	7 семестр		
10.	Лабораторная работа 10. Технология приготовления соусов	4,5	
11.	Лабораторная работа 11 Технология производства супов.	4,5	
12.	Лабораторная работа 12 Технология производства супов	4,5	
13.	Лабораторная работа 13. Технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.	4,5	
14.	Лабораторная работа 14. Технология производства блюд из круп, яиц, творога	4,5	
15.	Лабораторная работа 15 Технология производства блюд из рыбы.	4,5	
16.	Лабораторная работа 16 Технология производства блюд из рыбы.	4,5	
17.	Лабораторная работа 17. Технология производства блюд из мяса	4,5	
18.	Лабораторная работа 18. Технология производства блюд из птицы и субпродуктов	4,5	Мастер-класс
	Итого 7 семестр	40,5	3
	8 семестр		
19.	Лабораторная работа 19. Методика разработки блюд и изделий	3	
20.	Лабораторная работа 20. Методика расчета химического состава блюд и изделий блюд и изделий	3	
21.	Лабораторная работа 21. Технология производства холодных и горячих закусок.	3	
22.	Лабораторная работа 22. Технология производства холодных и горячих закусок	3	
23.	Лабораторная работа 23. Технология производства сладких холодных блюд и напитков.	3	
24.	Лабораторная работа 24. Технология производства сладких горячих блюд и напитков	3	Мастер-класс
25.	Лабораторная работа 25. Технология производства мучных блюд.	3	
26.	Лабораторная работа 26. Технология производства мучных кулинарных изделий	3	
27.	Лабораторная работа 27 Мучные изделия пониженной калорийности	3	
28.	Лабораторная работа 28. Блюда функционального	3	

	назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой. Разработка рецептур		
	Итого 8 семестр	30	3
	Итого:	111	9

7.4. Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

7.5. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки*	Самостоятельная работа /контроль
	6 семестр			
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы для подготовки к лабораторным работам №1-9 и к лекциям	Конспект Письменный отчет	Собеседование Письменный отчет Устный доклад	40,5
	7 семестр			
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы для подготовки к лабораторным работам №10-19 и к лекциям	Конспект Письменный отчет	Собеседование Письменный отчет Устный доклад	20,25/20,25
	8 семестр			
ПК-4, ПК-5	Самостоятельное изучение литературы для подготовки к лабораторным работам №19-28- и к лекциям	Конспект Письменный отчет	Собеседование Письменный отчет Устный доклад	10/27
	Самостоятельная подготовка к курсовому проекту	Курсовой проект	Собеседование	26
Итого				144

8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип контроля (текущий/промежуточный)	Вид контроля	Наименование оценочного средства
ПК-4, ПК-5	№1-46	Собеседование	Текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-4, ПК-5	№1-46	Собеседование	Промежуточный (экзамен)	устный	Вопросы к экзамену

8.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни	Индикаторы	Дескрипторы
--------	------------	-------------

сформированности компетенций		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
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					
Базовый	Знает: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Не умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, но допускает ошибки	Умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	
	Владеет: анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Не владеет анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и	Владеет анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, но допускает	Владеет анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и	

		безопасность готовой продукции	неточности	безопасность готовой продукции	
Повышенн ый	Знает: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Свободно умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
	Владеет: анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных				На высоком уровне владеет

	товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
--	--	--	--	--	---

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

Базовый	Знает: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Знает недостаточно, допускает грубые ошибки	Знает основной материал, но допускает ошибки	Знает основной материал в достаточной мере	
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Не умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологичес	Умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса,	Умеет определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологичес	

		кого процесса, качество и безопасность готовой продукции	качество и безопасность готовой продукции, но допускает ошибки	кого процесса, качество и безопасность готовой продукции	
	Владеет: анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции	Не владеет анализом свойств сырья, полуфабрикат ов и продовольств енных товаров, влияющие на оптимизацию технологичес кого процесса, качество и безопасность готовой продукции	Владеет анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственн ых товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, но допускает неточности	Владеет анализом свойств сырья, полуфабрикат ов и продовольств енных товаров, влияющие на оптимизацию технологичес кого процесса, качество и безопасность готовой продукции	
Повышенн ый	Знает: свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				Знает на высоком уровне необходимую информацию; глубоко разбирается в изученном материале
	Умеет: определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность				Свободно умеет определять и анализиров ать свойства сырья, полуфабри катов и продовольс твенных товаров,

	процессов производства				влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства
	Владеет: анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				На высоком уровне владеет анализом свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа 1-3	5 неделя	20
2.	Лабораторная работа 4-6	10 неделя	20
3.	Лабораторная работа 7-9	14 неделя	15
	Итого за 6 семестр		55
4.	Лабораторная работа 10-12	5 неделя	20
5.	Лабораторная работа 13-15	10 неделя	20
6.	Лабораторная работа 16-18	14 неделя	15
	Итого за 7 семестр		55
7.	Лабораторная работа 19-22	5 неделя	20
8.	Лабораторная работа 23,-25	10 неделя	20
9.	Лабораторная работа 26- 28	14 неделя	15
	Итого за 8 семестр		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставаемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае, если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично

72 – 87	<i>Хорошо</i>
53 – 71	<i>Удовлетворительно</i>
< 53	<i>Неудовлетворительно</i>

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация представляет собой сдачу экзамена в 7 и 8 семестрах и защиту курсового проекта в 8 семестре. Перед экзаменом студенту необходимо полностью оформить и защитить преподавателю отчет (письменный) по лабораторным работам и курсовому проекту. При наличии задолженностей по текущей аттестации по данной дисциплине студент к экзамену не допускается. Экзамен по дисциплине предусмотрен в устной форме по билетам.

Вопросы к экзамену (7, 8 семестры)

Знать:

1. Нормативную, техническую и технологическую документацию на производство продукции общественного питания. Документооборот по производству продукции общественного питания.
2. Отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания.
3. Оценка качества продукции общественного питания.
4. Классификацию соусов. Ассортимент и технологию производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия и сроки реализации соусов.
5. Классификацию супов. Технологию производства бульонов для супов.
6. Технологию производства супов (заправочных, пюреобразных, прозрачных и др.). Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов.
7. Классификацию холодных блюд и закусок. Ассортимент и технологию производства холодных блюд и закусок. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок.
8. Ассортимент и технологию производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
9. Ассортимент и технологию производства блюд из круп, макаронных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
10. Ассортимент и технологию производства блюд из яиц и творога. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
11. Ассортимент блюд и технологию производства блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
12. Ассортимент и технологию производства блюд из нерыбных объектов водного промысла.. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
13. Ассортимент и технологию производства блюд из мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
14. Ассортимент и технологию производства блюд из субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
15. Ассортимент и технологию производства блюд из птицы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
16. Ассортимент и технологию производства блюд из дичи и кролика. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
17. Ассортимент и технологию производства сладких блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
18. Ассортимент и технологию производства витаминизированных сладких блюд и напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков.

19. Ассортимент и технологию производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий.
20. Ассортимент и технологию производства охлажденных блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
21. Классификацию мучных блюд и кулинарных изделий. Технологию производства изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.
22. Технологию производства тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.
23. Ассортимент и технологию производства отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.
24. Особенности технологии производства блюд для детей и подростков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.
25. Особенности технологии производства отдельных блюд лечебно-профилактического и диетического питания. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.

Уметь:

1. Использовать нормативную, техническую и технологическую документацию на производство продукции общественного питания. Организовать документооборот по производству продукции общественного питания.
2. Применять технические средства для измерения тепловых процессов при производстве продукции общественного питания.
3. Анализировать и применять отечественный и зарубежный опыт по производству продукции общественного питания.
4. Дать характеристику соусов. Осуществлять технологический процесс производства соусов. Провести органолептическую оценку (бракераж) соусов.
5. Обосновать классификацию супов. Осуществлять технологический процесс производства бульонов для супов.
6. Организовать технологический процесс производства супов (заправочных, пюреобразных, прозрачных и др.). Провести органолептическую оценку (бракераж).
7. Дать характеристику холодных блюд и закусок. Осуществлять технологический процесс производства холодных блюд и закусок. Провести органолептическую оценку (бракераж) супов.
8. Осуществлять технологический процесс производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Провести органолептическую оценку (бракераж).
9. Осуществлять технологический процесс производства блюд из круп, макаронных изделий. Провести органолептическую оценку (бракераж).
10. Осуществлять технологический процесс производства блюд из яиц и творога. Провести органолептическую оценку (бракераж).
11. Осуществлять технологический процесс производства блюд из рыбы. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
12. Осуществлять технологический процесс производства блюд из нерыбных объектов водного промысла. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
13. Осуществлять технологический процесс производства блюд из мяса. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
14. Осуществлять технологический процесс производства блюд из субпродуктов. Провести бракераж. Обосновать способы тепловой обработки.
15. Осуществлять технологический процесс производства блюд из птицы. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
16. Осуществлять технологический процесс производства блюд из дичи и кролика. Провести органолептическую оценку (бракераж). Обосновать способы тепловой обработки.
17. Дать характеристику ассортименту сладких блюд. Приготовить сладкие блюда. Обосновать способы тепловой обработки. Провести органолептическую оценку (бракераж).

18. Дать характеристику и обосновать ассортимент витаминизированных сладких блюд и напитков.
19. Обосновать ассортимент и технологию производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья.
20. Обосновать ассортимент и технологию производства охлажденных блюд. Провести органолептическую оценку (бракераж).
21. Дать классификацию мучных блюд и кулинарных изделий. Обосновать технологию производства изделий из дрожжевого теста. Приготовить мучные блюда и кулинарные изделия. Провести органолептическую оценку (бракераж).
22. Обосновать технологию производства тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Приготовить изделия и провести органолептическую оценку (бракераж).
23. Дать характеристику ассортимента и технологии производства отделочных полуфабрикатов. Приготовить отделочные полуфабрикаты и провести органолептическую оценку (бракераж).
24. Обосновать особенности технологии производства блюд для детей и подростков. Приготовить блюда и изделия и провести органолептическую оценку (бракераж).
25. Обосновать особенности технологии производства отдельных блюд лечебно-профилактического и диетического питания. Приготовить блюда и изделия и провести органолептическую оценку (бракераж).

Владеть

1. Современными средствами информации о нормативной, технической и технологической документацией на продукцию общественного питания. Способностью организовать документооборот по производству продукции общественного питания.
2. Современными техническими средствами для измерения тепловых процессов, применяемых при производстве продукции общественного питания.
3. Методикой оценки качества продукции общественного питания.
4. Способностью дать классификацию соусов. Способностью осуществлять технологический процесс производства соусов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
5. Способностью дать классификацию супов. Способностью осуществлять технологический процесс производства бульонов для супов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
6. Способностью осуществлять технологический процесс производства супов (заправочных, пюреобразных, прозрачных и др.). Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
7. Способностью дать классификацию холодных блюд и закусок. Ассортиментом и технологией производства холодных блюд и закусок. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
8. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из картофеля, овощей и грибов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
9. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из круп, макаронных изделий. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
10. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из яиц и творога. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
11. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из рыбы. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
12. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из нерыбных объектов водного промысла. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
13. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из мяса.

- Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
14. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из субпродуктов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
 15. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из птицы. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
 16. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд из дичи и кролика. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..
 17. Способностью осуществлять технологический процесс производства сладких блюд. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..
 18. Способностью осуществлять технологический процесс производства витаминизированных сладких блюд и напитков. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
 19. Способностью осуществлять технологический процесс производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
 20. Способностью дать классификацию мучных блюд и кулинарных изделий. Технологией производства изделий из дрожжевого теста. Требованиями к качеству.
 21. Способностью объяснить технологию производства мучных кондитерских изделий с использованием новых компонентов сырья и полуфабрикатов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..
 22. Способностью осуществлять технологический процесс производства тортов и пирожных из различных видов теста (бисквитное, слоеное, заварное, песочное). Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..
 23. Способностью осуществлять технологический процесс производства отделочных полуфабрикатов. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража)..
 24. Способностью объяснить особенности технологии производства и способностью осуществлять технологический процесс производства блюд для детей и подростков. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).
 25. Способностью объяснить особенности технологии производства и способностью осуществлять технологический процесс производства отдельных блюд лечебно-профилактического и диетического питания. Владеть методикой проведения органолептического анализа (бракеража).

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в СКФУ, Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам аспирантуры, программам ординатуры – в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются три вопроса (по одному вопросу из категорий: знать, уметь, владеть).

Для подготовки по билету отводиться 15 минут.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочными таблицами и др.

Для выполнения курсового проекта по дисциплине необходимо подготовить требуемые материалы в соответствии с заданием и календарным планом, разработанным руководителем. Студент получает задание от руководителя курсового проекта, в соответствии с контрольными сроками представления отдельных разделов выполняет курсовой проект, пользуясь

методическим указаниями защищает его установленные сроки.

При защите курсового проекта оцениваются:

- знание и последовательность необходимых разделов;
- правильность ответов за задаваемые вопросы при защите;
- навыки и умения в обосновании исследуемой тематики.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный) и собеседование по лекционному материалу. Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студентов печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада студента по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя. Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы.

Основанием для снижения оценки являются:

- неточность выполнения требуемых расчетов;
- неполное описание теоретической или практической части лабораторной работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- грубые ошибки при расчетах;
- отсутствие требуемых материалов для выполнения работы.

Собеседование по лекционному материалу проводится по результатам самостоятельного изучения тем дисциплины студентами по рекомендуемым источникам информации в форме ответов на вопросы преподавателя.

Критерии оценивания при проведении собеседования по лекционному материалу, текста курсовой работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Теоретические основы производства продуктов питания».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем дисциплины лекционного курса, взаимосвязь тем лекций с лабораторными занятиями, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основ ная	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет- ресурсы
1.Самостоятельное изучение литературы по лекционному материалу					
1.	Тема 1. Характеристика действующей нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.	1,2	1-6	1-3	1,2
2.	Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	1,2	1-6	1-3	1,2
3.	Тема 3. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья.	1,2	1-6	1-3	1,2
4.	Тема 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	1,2	1-6	1-3	1,2

5.	Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей.	1,2	1-6	1-3	1,2
6.	Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей.	1,2	1-6	1-3	1,2
7.	Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод.	1,2	1-6	1-3	1,2
8.	Тема 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы	1,2	1-6	1-3	1,2
9.	Тема 9. Производство порционных полуфабрикатов из рыбы.	1,2	1-6	1-3	1,2
10.	Тема 10. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы).	1,2	1-6	1-3	1,2
11.	Тема 11. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов морского промысла.	1,2	1-6	1-3	1,2
12.	Тема 12. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1,2	1-6	1-3	1,2
13.	Тема 13. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1,2	1-6	1-3	1,2
14.	Тема 14 Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.	1,2	1-6	1-3	1,2
15.	Тема 15. Производство замороженных мясных полуфабрикатов	1,2	1-6	1-3	1,2
16.	Тема 16. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов.	1,2	1-6	1-3	1,2
17.	Тема 17. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы, дичи и кролика	1,2	1-6	1-3	1,2
18.	Тема 18 Производство полуфабрикатов из мяса птицы и дичи, кролика.	1,2	1-6	1-3	1,2
19.	Тема 19. Технология производства соусов	1,2	1-6	1-3	1,2
20.	Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов	1,2	1-6	1-3	1,2
21.	Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов.	1,2	1-6	1-3	1,2
22.	Тема 22. Технология производства заправочных супов.	1,2	1-6	1-3	1,2
23.	Тема 23. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов	1,2	1-6	1-3	1,2

24.	Тема 24. Технология производства молочных, холодных, сладких супов.	1,2	1-6	1-3	1,2
25.	Тема 25. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.	1,2	1-6	1-3	1,2
26.	Тема 26. Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, яичных продуктов и творога.	1,2	1-6	1-3	1,2
27.	Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из из яиц, яичных продуктов	1,2	1-6	1-3	1,2
28.	Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из творога.	1,2	1-6	1-3	1,2
29.	Тема 29. Ассортимент блюд и технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы.	1,2	1-6	1-3	1,2
30.	Тема 30. Ассортимент блюд и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы.	1,2	1-6	1-3	1,2
31.	Тема 31 Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла.	1,2	1-6	1-3	1,2
32.	Тема 32. Ассортимент и технология производства блюд из отварного и припущенного мяса	1,2	1-6	1-3	1,2
33.	Тема 33. Ассортимент и технология производства блюд из жареного и запеченного мяса.	1,2	1-6	1-3	1,2
34.	Тема 34. Ассортимент и технология производства блюд из жареного и запеченного мяса.	1,2	1-6	1-3	1,2
35.	Тема 35. Ассортимент и технология производства блюд из мяса.и субпродуктов.	1,2	1-6	1-3	1,2
36.	Тема36. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика.	1,2	1-6	1-3	1,2
37.	Тема 37. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов	1,2	1-6	1-3	1,2
38.	Тема 38. Методика расчета химического состава блюд и изделий блюд и изделий	1,2	1-6	1-3	1,2
39.	Тема 39. Технология производства холодных блюд и закусок	1,2	1-6	1-3	1,2
40.	Тема 40. Технология приготовления горячих закусок	1,2	1-6	1-3	1,2
41.	Тема 41. Технология производства сладких холодных блюд и напитков	1,2	1-6	1-3	1,2
42.	Тема 42.Технология производства сладких горячих блюд и напитков	1,2	1-6	1-3	1,2

43.	Тема 43. Технология производства мучных блюд	1,2	1-6	1-3	1,2
44.	Тема 44. Технология производства кулинарных изделий.	1,2	1-6	1-3	1,2
45.	Тема 45. Мучные изделия пониженной калорийности	1,2	1-6	1-3	1,2
46.	Тема 46. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Новые технологии производства мучных кулинарных изделий.	1,2	1-6	1-3	1,2
2. Подготовка к лабораторным работам					
47.	Лабораторная работа 1-46	1,2	1-6	1-3	1,2
3. Подготовка к курсовому проекту					
48.	Курсовой проект 1-46	1,2	1-6	1-3	1,2

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

10.1.1. 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

10.1.2. 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. Тютельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.

10.2. 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 курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

10.3. 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».

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

Информационные справочные системы: не требуются

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

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

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

325,336 лекционные занятия, текущий контроль и промежуточная аттестация проводятся в аудитории, оснащенной следующим оборудованием

Мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; мультимедийный проектор ViewSonic PJD5122; проекционный экран; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

Лабораторные и практические занятия проводятся в специализированной аккредитованной Ворлдскиллс Россия лаборатории № 307 – лаборатории технологии продуктов питания – для проведения лабораторных работ, занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащение лаборатории: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4, шкафы холодильные Polair Grande DM105-S, блендеры Philips HR2100/00, пароконвектоматы Rational CM PLUS 61, пароконвектоматы RATIONAL CM 101, миксеры планетарные Gastromix b 5 eco, весы эл. торговые CAS ER JR-15CB, ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200, фритюрницы Airhot ef8, гриль контактный мод. AP KAT 2606, Аэрогрили AX-7370, мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей, микроволновые печи Samsung, столы производственные РПС-12/6, RAS, стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600, шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO, посуда и специализированный инвентарь для предприятий питания, гостиниц и ресторанов, мультимедийное оборудование: ноутбук Acer Aspire, 15,6”, Intel Core I 3,

RAM 2 Gb, HDD 320 Gb; мультимедийный проектор Acer PD 120 D DLP; учебная мебель; учебно-наглядные пособия

для самостоятельной работы используются аудитории, оснащенные следующим оборудованием – книжные стеллажи и шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт., столы письменные – 2 шт.; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 2,5 Gb, HDD 80 Gb) – 8 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для выполнения курсовых работ ауд. 334 – компьютерный класс – Компьютеры персональные (Intel Core I 3, RAM 4 Gb, HDD 500 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 12 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду университета; мультимедийное оборудование: ноутбук eMachines, 15,6”, Intel Core I 3, RAM 256 MGb, HDD 250 Gb; интерактивный проектор Epson EB 436-Wi; доска магнитно-маркерная 1-элементная 120x240; учебная мебель; учебно-наглядные пособия.

Ауд. 308а – научно-исследовательская лаборатория – помещение для самостоятельной работы. Столы письменные – 2 шт.; книжные шкафы для учебной литературы и учебно-методических материалов; аналитический прибор «Структурометр» СТ-1М; фотоколориметр фотоэлектрический КФК-3-01; рефрактометр ИРФ-454Б2; компьютеры персональные (CeleronCore420, RAM 512 MGb, HDD 80 Gb, монитор LG 19” широкоформатный) – 2 шт. с подключением к сети Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную

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

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

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

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс, - при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство; 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: - присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом

индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.