

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 11:03:43

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 зарубежной кухни

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2021 г.</u>
Изучается в <u>8</u> семестре	

Пятигорск, 2021 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области кулинарных традиций разных стран мира.

Задачами освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» являются:

- изучение отечественного и зарубежного опыта и кулинарных традиций по производству продуктов питания разных стран мира;
- приобретение умений и навыков по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции определенного ассортимента разных стран мира в производственных условиях;
- изучение навыков организации обслуживания в питании в разных странах мира;
- приобретение способности организации контроля за обеспечением качества продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология зарубежной кухни» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 – Б1.В.22 ОП ВО подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 8 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Изучение данной дисциплины «Технология зарубежной кухни» базируется на знании дисциплин: «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»; «Основы дегустации продуктов питания».

4. Связь с последующими дисциплинами

Дисциплина «Технология зарубежной кухни» служит для подготовки к сдаче и сдаче государственного экзамена, а также защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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

5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка:
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
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: специализированную, профессиональную информацию, в том числе инновационную, в области технологии производства продуктов питания Уметь: организовать технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья Владеть: навыками контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации	ПК-5

Знать: мероприятия, позволяющие провести оценку качества производимых полуфабрикатов и готовой продукции для различных видов питания Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции Владеть: навыками организации контроля за обеспечением качества продукции	ПК-8
---	------

6. Объем учебной дисциплины

	Астр. часов	
Объем занятий: Итого	81 ч.	3 з.е.
В том числе аудиторных	45 ч.	
Из них:		
Лекций	15 ч.	
Лабораторных работ	30 ч.	
Практических занятий	-	
Самостоятельной работы	36 ч.	
Зачет <u>8</u> семестр		

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

7.1 Тематический план дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов (астр.)				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
8 семестр							
Раздел 1. Национальные кухни стран Европейских стран			7,5	-	18,0	-	36,0
1	Тема 1. Восточноевропейская национальная кухня	ПК-5, ПК-8	1,5	-	6,0		
2	Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня	ПК-5	1,5	-	-	-	
3	Тема 3. Французская национальная кухня	ПК-5, ПК-8	1,5	-	6,0	-	
4	Тема 4. Итальянская национальная кухня	ПК-5, ПК-8	1,5	-	3,0	-	
5	Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни	ПК-5, ПК-8	1,5	-	3,0	-	
Раздел 2. Национальные кухни стран остального мира			7,5	-	12,0	-	
6	Тема 6. Ближневосточная национальная кухня	ПК-5, ПК-8	1,5	-	6,0	-	
7	Тема 7. Национальные кухни стран Северной Америки	ПК-5, ПК-8	1,5	-	3,0	-	
8	Тема 8. Национальные кухни	ПК-5, ПК-8	1,5	-	3,0	-	

	стран Центральной и Южной Америки						
9	Тема 9. Национальные кухни Индии и Индонезии	ПК-5	1,5	-	-	-	
10	Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии	ПК-5	1,5	-	-	-	
Итого за 8 семестр			15,0	-	30,0	-	36,0
Итого			15,0	-	30,0	-	36,0

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов, астр.	Интерактивная форма проведения
8 семестр			
Раздел 1. Национальные кухни стран Европейских стран		7,5	
1	Тема 1. Восточноевропейская национальная кухня <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
2	Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
3	Тема 3. Французская национальная кухня <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
4	Тема 4. Итальянская национальная кухня <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
5	Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
Раздел 2. Национальные кухни стран остального мира		7,5	
6	Тема 6. Ближневосточная национальная кухня <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
7	Тема 7. Национальные кухни стран Северной Америки <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
8	Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	

	<i>кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>		
9	Тема 9. Национальные кухни Индии и Индонезии <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
10	Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии <i>Характеристика гастрономических традиций зарубежных стран. Ассортимент блюд национальных кухонь. Особенности и технологии их приготовления</i>	1,5	
	Итого за 8 семестр	15,0	-
	Итого	15,0	-

7.3 Наименование лабораторных работ

№ темы	Наименование тем лабораторных работ	Объем часов, астр.	Интерактивная форма проведения
	8 семестр		
1	Лабораторная работа №1. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд Восточноевропейской национальной кухни	3,0	мастер-класс
1	Лабораторная работа №2. Технология приготовления блюд Восточноевропейской национальной кухни	3,0	
3	Лабораторная работа №3. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран западной Европы	3,0	
3	Лабораторная работа №4. Технология приготовления блюд стран западной Европы	3,0	
4,5	Лабораторная работа №5. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Южной Европы	3,0	
4,5	Лабораторная работа №6. Технология приготовления блюд стран Южной Европы	3,0	
6	Лабораторная работа №7. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Ближнего Востока и Африки	3,0	
6	Лабораторная работа №8. Технология приготовления блюд стран Ближнего Востока и Африки	3,0	
7,8	Лабораторная работа №9. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки	3,0	
7,8	Лабораторная работа №10. Технология приготовления блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки	3,0	
	Итого за 8 семестр	30,0	3,0
	Итого	30,0	3,0

7.4 Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды	Вид	Итоговый	Средства и	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная	Всего

реализуемых компетенций	деятельности студентов	продукт самостоятельной работы	технологии оценки		работа с преподавателем	
8 семестр						
ПК-5, ПК-8	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-10	Конспект	Собеседование	24,3	2,7	27
ПК-5, ПК-8	Подготовка к лабораторным работам №1-10	Отчет по лабораторным работам	Отчет (письменный)	8,1	0,9	9
Итого за 8 семестр				32,4	3,6	36
Итого				32,4	3,6	36

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

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

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация	Тип контроля	Наименование оценочного средства
ПК-5, ПК-8	№ 1-10	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования

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

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
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	Знать: специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Не знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Слабо знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Знает специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	
	Уметь: применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии	Не умеет применять специализированные и профессиональные знания, в том	Ограниченно умеет применять специализированные и профессиональные	Умеет применять специализированные и профессиональные знания, в том	

	производства продуктов питания	числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	ные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	
	Владеть: способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Не владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Слабо владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	Владеет способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания	
Повышенный	Знать: 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				Знает 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
	Уметь: 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				Умеет 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
	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				Владеет 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-8 – способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

Базовый	Знать: контроль за обеспечением качества	Не знает контроль за обеспечением качества	Слабо знает контроль за обеспечением качества	Знает контроль за обеспечением качества	
	Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Не умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Ограниченно умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Умеет организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	
	Владеть: способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Не владеет способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Слабо владеет способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	Владеет способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг	
Повышенный	Знать: контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Знает контроль за обеспечением качества продукции и услуг
	Уметь: организовать контроль за обеспечением качества продукции и				Умеет организовать контроль за обеспечением

	услуг				качества продукции и услуг
	Владеть: способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг				Владеет способностью организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

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 № 1–5	7	27,5
2.	Лабораторная работа № 6–10	14	27,5
	Итого за 8 семестр		55
	Итого		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, выставляемый 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 зачета

Процедура зачета, как отдельное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачёт ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачёт ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При зачете с оценкой используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

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	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

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

Процедура зачета, как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

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

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателем, ведущим лабораторные занятия по дисциплине, в следующих формах: отчет (письменный) и собеседование по лекционному материалу.

Критерии оценивания при проведении собеседования по лекционному материалу приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине «Технология зарубежной кухни».

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основна я	Дополни- тельная	Методи- ческая	Интернет -ресурсы
1. Самостоятельное изучение литературы по лекционному материалу					
1	Тема 1. Восточноевропейская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
2	Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
3	Тема 3. Французская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
4	Тема 4. Итальянская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
5	Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни	1–2	1–5	2	1–2
6	Тема 6. Ближневосточная национальная кухня	1–2	1–5	2	1–2
7	Тема 7. Национальные кухни стран Северной Америки	1–2	1–5	2	1–2
8	Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки	1–2	1–5	2	1–2
9	Тема 9. Национальные кухни Индии и Индонезии	1–2	1–5	2	1–2

10	Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии	1–2	1–5	2	1–2
2. Выполнение лабораторных работ					
11	Лабораторная работа №1. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд Восточноевропейской национальной кухни	1–2	1–5	1	1–2
12	Лабораторная работа №2. Технология приготовления блюд Восточноевропейской национальной кухни	1–2	1–5	1	1–2
13	Лабораторная работа №3. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран западной Европы	1–2	1–5	1	1–2
14	Лабораторная работа №4. Технология приготовления блюд стран западной Европы	1–2	1–5	1	1–2
15	Лабораторная работа №5. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Южной Европы	1–2	1–5	1	1–2
16	Лабораторная работа №6. Технология приготовления блюд стран Южной Европы	1–2	1–5	1	1–2
17	Лабораторная работа №7. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Ближнего Востока и Африки	1–2	1–5	1	1–2
18	Лабораторная работа №8. Технология приготовления блюд стран Ближнего Востока и Африки	1–2	1–5	1	1–2
19	Лабораторная работа №9. Разработка технико-технологических карт и технологических схем производства блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки	1–2	1–5	1	1–2
20	Лабораторная работа №10. Технология приготовления блюд стран Северной, Центральной и Южной Америки	1–2	1–5	1	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. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206>

2. Кухня народов мира: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 149 с. – Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071>

10.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш.Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

2. Семенова С.В. Азербайджанская кухня [Электронный ресурс]/ Семенова С.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2013. – 32 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40057>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44975>. – ЭБС «IPRbooks».

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

5. 50 000 избранных рецептов кулинарии СССР [Электронный ресурс]/ – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2014. – 672 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40020>. – ЭБС «IPRbooks».

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

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология зарубежной кухни» 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 зарубежной кухни» 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

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

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

2. Microsoft Windows Профессиональная. Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023 г.

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

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

- учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа - аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: компьютер,

проектор, доска магнитно-маркерная; учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, соответствующих рабочим программам дисциплин;

- учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (лабораторных работ) – лаборатория, оснащенная лабораторным оборудованием: 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; 11. Аэрогрили AX-7370; Мясорубка JEJU серии TJ12F с купатницей; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO;

- учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации – аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, переносной проектор, доска;

- помещения для самостоятельной работы оснащены следующим: компьютеры с выходом в Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации