МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).52

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Технология холодной кулинарной продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 94
самостоятельная работа 57
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	19 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	38	38	38	38
Практические	18	18	18	18
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	94	94	94	94
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп, Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__18 июня__ 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания.

2.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

ИД-1.ПК-2: Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания
Знать:
требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;
Уметь:
проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
Владеть:
проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ИД-2.ОПК-3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов
Знать:
различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления блюд и закусок, в предприятиях разных классов;
Уметь:
осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
Владеть:
рациональными способами эксплуатациии оборудования.

ИД-4.ОПК-4: Осуществляет технологические процессы производства холодной кулинарной продукции
Знать:
базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания;
Уметь:
производить расчет основных технологических процессов производства холодной кулинарной продукции;
Владеть:
навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;
2.1.2	различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления блюд и закусок, в предприятиях разных классов;
2.1.3	базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания;
2.2	**Уметь:**
2.2.1	проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2.2.2	осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
2.2.3	производить расчет основных технологических процессов производства холодной кулинарной продукции;
2.3	**Владеть:**
2.3.1	проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2.3.2	рациональными способами эксплуатациии оборудования;
2.3.3	навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	К.М.01
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Пищевая микробиология
3.1.2	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.3	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.4	Физиология питания
3.1.5	Физика
3.1.6	Химия
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.2	Калькуляция в общественном питании
3.2.3	Контроль качества продукции общественного питания
3.2.4	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.2.5	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.2.6	Технология горячей кулинарной продукции
3.2.7	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.2.8	Кухни народов мира
3.2.9	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.10	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.11	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.2.12	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.2.13	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.14	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	19 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	38	38	38	38
Лабораторные	38	38	38	38
Практические	18	18	18	18
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	94	94	94	94
Контактная работа	96,3	96,3	96,3	96,3
Сам. работа	57	57	57	57
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.Технологический процесс производства холодных блюд и закусок						
1.1	Значение холодных блюд и закусок в питании и их классификация /Лек/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Холодные соусы, заправки /Лек/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.3	Салаты и винегреты /Лек/	4	4	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям. /Ср/	4	8	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.5	Технологичесие расчеты при приготовлении салатов и винегретов /Пр/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.6	Лабораторная работа 1 Салаты и винегреты /Лаб/	4	6	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
1.7	Канапе, бутерброды /Лек/	4	4	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.8	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям. /Ср/	4	4	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.9	Технологичесие расчеты при приготовлении какнапе, бутербродов /Пр/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.10	Лабораторная работа 2 Канапе, бутерброды /Лаб/	4	6	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК	Э1 Э2 Э3	0	
1.11	Закуски с использованием различных видов теста /Лек/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.12	Закуски из овощей и грибов /Лек/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.13	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям. /Ср/	4	4	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	

1.14	Технологичесие расчеты при приготовлении холодных закусок /Пр/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.15	Лабораторная работа 3 Холодные закуски /Лаб/	4	6	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
1.16	Закуски и холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья /Лек/	4	6	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.17	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям. /Ср/	4	8	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.18	Технологичесие расчеты при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья /Пр/	4	4	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.19	Лабораторная работа 4 Закуски и холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья /Лаб/	4	6	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
1.20	Закуски и холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи /Лек/	4	6	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.21	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям. /Ср/	4	8	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.22	Технологичесие расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи /Пр/	4	4	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.23	Лабораторная работа 5 Закуски и холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи /Лаб/	4	6	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК	Э1 Э2 Э3	0	
1.24	Паштеты /Лек/	4	1	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.25	Закуски из яиц и творога /Лек/	4	1	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.26	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям. /Ср/	4	6	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.27	Технологичесие расчеты при приготовлении паштетов, закусок из яиц и творога /Пр/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.28	Лабораторная работа 7 Паштеты, закуски из яиц и творога /Лаб/	4	6	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК	Э1 Э2 Э3	0	

1.29	Закуски для банкетов "фуршет" и "коктейль" /Лек/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.30	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям. /Ср/	4	4	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.31	Технологичесие расчеты при приготовлении закусок для банкетов "фуршет" и "коктейль" /Пр/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.32	Лабораторная работа 8 Закуски для банкетов "фуршет" и "коктейль" /Лаб/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
1.33	Основы технологии охлажденной и замороженной кулинарной продукции в предприятиях питания /Лек/	4	4	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.34	Изучение литературных источников, подготовка к промежуочной аттестации (экзамену) /Ср/	4	15	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.35	Холодные супы /Лек/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.36	Консультация к промежуточной аттестации /Конс/	4	2	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.37	Промежуточная аттесация (Экзамен) /КЭ/	4	0,3	ИД-4.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К).

Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.1	Любецкая Т.Р., Бронникова В.В.	Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач: Учебно-методическая литература	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019
Л.2	Ратушный А.С., Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020
Л.3	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020
Л.4	Джабоева А.С., Тамова М. Ю.	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2021
Л.5	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.6	Пасько О. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: Учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.7	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2022
Л.8	Пасько О. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2022

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Образовательная платформа «Юрайт»
Э2	Электронно-библиотечная система znanium
Э3	Электронно-библиотечная система Лань

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Adobe Reader
7.3.1.2	Windows 7
7.3.1.3	MicrosoftOffice 2016

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	федеральный портал Российское образование
7.3.2.2	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения лекций и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.
Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.
№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2. Оборудование:
1) Аудисменная консоль (1 шт.)
2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)
Учебная мебель:
1) Скамья откидная с пюпитром
2) Стол руководителя
3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером
Для проведения лабораторных работ № 2.216 Лаборатория "Учебный кулинарный цех".
Оборудование:
1. Параконвектомат с подставкой из нерж. стали;
2. Производственные столы – 8 шт.;
3. Моечные ванны – 6 шт.;

4. Весы настольные – 3 шт.;
5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт
6. Миксеры планетарные – 3 шт.;
7. Холодильные шкафы– 3 шт.;
8. Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые.
Инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж. сталь 21см, миска коническая нерж. сталь 2,5 24см, миска нерж. сталь 22см миска нерж. сталь 20см, миска нерж. сталь 18см, миска нерж. сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж. сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.
Общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.
Склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.
Дегустационная зона №1:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющие.
Дегустационная зона №2:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющая гардеробная: вешалка, стулья.
Учебная мебель:
1.Стол для преподавателя – 1 шт.;
2.Стул для преподавателя – 1 шт.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, лабораторные занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
Подробные методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, самостоятельной, контрольной и курсовой работы приведены в методических материалах:
методические указания и задания к лабораторным и практическим занятиям, самостоятельной и контрольной работе обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Лекции
Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.
Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.
Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.
Лабораторные занятия
Лабораторные занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области технологии продукции питания, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.
На лабораторных занятиях используется инновационная образовательная технология «Работа в малых группах». Цель – получение навыка осуществления технологического процесса производства продукции питания в условиях командной работы.
Подготовка к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям следует повторить теоретический материал по теме занятия, используя рекомендованные источники и выполнить домашнюю часть задания.
Подготовка к выполнению контрольной работы. Процесс подготовки к выполнению контрольной работы обучающимися заочной формы обучения имеет целью повысить эффективность самостоятельного освоения дисциплины.
Повышение эффективности достигается за счет систематизации и практического использования полученных знаний в процессе проработки заданий контрольной работы.
Оценка результатов выполнения заданий контрольной работы позволяет оценить знания и умения, приобретенные обучающимся в процессе самостоятельного изучения дисциплины, и, при необходимости, скорректировать траекторию освоения дисциплины.
Подготовка к зачету или экзамену. Подготовка к зачету или экзамену – заключительный этап самостоятельной работы, предполагающий повторение материала, освоенного в процессе обучения по дисциплине.
Для упорядочения и самоконтроля процесса подготовки рекомендуется использовать оценочные материалы (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
По вопросам, возникающим в процессе изучения дисциплины, обучающимся следует обращаться за консультациями к преподавателям кафедры по электронной почте или при личной встрече. обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно- методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.
Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.
В академии имеется http://sdo.ysaa.ru/ - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения.
Веб-портфолио располагается на инфомационном портале академии http://stud.ysaa.ru/ , который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.
Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождение образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В вузе осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.
Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель − студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.
Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:
- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань»;
- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС;
- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М» в рамках договора на оказание услуг по предоставлению доступа
- Доступ к Научной электронной библиотеке Elibrary.ru;
- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;
- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;
- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки на АИБС «Ирбис64»;
- Доступ к справочно- правовым системам Консультант Плюс и Гарант;
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».
В электронной библиотеке вуза предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине
10.2. Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине
10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.