

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»

Кафедра Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

5-5/21

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УиВР

А.Г. Черкашина А.Г. Черкашина

20 апреля 2018 г.

**Технология продукции общественного питания 3
(Приготовление закусок и десертов)**

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания		
Учебный план	b190304_18_12_ТОП.plx Направление - Технология продукции и организация общественного питания Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания		
Квалификация	бакалавр		
Форма обучения	очная		
Общая трудоемкость	3 ЗЕТ		
Часов по учебному плану	108	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		экзамены 5	
аудиторные занятия	56		
самостоятельная работа	16		
часов на контроль	36		

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>, <Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	УП	РПД	УП	РПД
Неделя	14 2/6			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	28	28	28	28
Лабораторные	28	28	28	28
В том числе инт.	20	20	20	20
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	16	16	16	16
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Рабочая программа дисциплины

Технология производства общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки:
19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.11.2015г. №1332)

составлена на основании учебного плана:

Направление - Технология производства и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология производства и организация общественного питания
утвержденного учёным советом вуза от 29.03.2018 протокол № 5.

Разработчик (и) РПД:

доцент, к.т.н. Хангалдаева С.Г.-Д. 

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от 16.04 2018 г. № 18

Срок действия программы: уч.г.

Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Руководитель направления:

 Панкратов В.В.

Зав. профилирующей кафедры

 Панкратов В.В.

Протокол заседания кафедры от 16.04 2018 г. № 18

Председатель МК факультета

 Лукина М.П.

Протокол заседания МК факультета от 19.04 2018г. № 4

Председатель УМС ФГБОУ ВО Якутская ГСХА

 Гоголева И.В.

Протокол заседания УМС от 19.04 2018г. № 4

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от __ _____ 2019 г. № __
Зав. кафедрой Панкратов В.В.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от __ _____ 2020 г. № __
Зав. кафедрой

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от __ _____ 2021 г. № __
Зав. кафедрой

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры
Технологии переработки продуктов животноводства и общественного питания

Протокол от __ _____ 2022 г. № __
Зав. кафедрой

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

получение студентами систематизированных знаний научных основ технологии продукции общественного питания, получение современного представления о процессах, происходящих в продуктах, формирование необходимого комплекса знаний, включающего практические навыки и умения, для профессионального выполнения обязанностей работника общественного питания.

Задачи:

- изучение технологических процессов производства продукции общественного питания,
- формирование понимания необходимости ведения технологических процессов с позиций обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности.
- изучение организации технологического процесса.

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

ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного

Знать:

Уровень 1	основные понятия в области технологии продукции и организации общественного питания; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем
Уровень 2	основные понятия в области технологии продукции и организации общественного питания; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; технологические процессы производства продукции питания различного назначения;
Уровень 3	технологические процессы производства продукции питания различного назначения; основные понятия, термины и их определения в области технологии продукции общественного питания; основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;

Уметь:

Уровень 1	применять полученные теоретические знания и практические навыки в технологии продукции и организации общественного питания, работать с нормативной и технической документацией в области общественного питания, оценки качества и подтверждения соответствия продукции общественного питания (техническим регламентом, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);
Уровень 2	применять полученные теоретические знания и практические навыки в технологии продукции и организации общественного питания, работать с нормативной и технической документацией в области общественного питания, оценки качества и подтверждения соответствия продукции общественного питания (техническим регламентом, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
Уровень 3	применять полученные теоретические знания и практические навыки в технологии продукции и организации общественного питания, работать с нормативной и технической документацией в области общественного питания, оценки качества и подтверждения соответствия продукции общественного питания (техническим регламентом, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.); проводить измерения и обрабатывать результаты; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;

Владеть:

Уровень 1	необходимым уровнем компетентности, позволяющим принимать квалифицированные решения в различных сферах деятельности, связанных с технологией продукции и организации общественного питания; навыками в сфере проведения промышленных испытаний продукции питания; методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
Уровень 2	навыками организации проведения современных измерений; необходимым уровнем компетентности, позволяющим принимать квалифицированные решения в различных сферах деятельности, связанных с технологией продукции и организации общественного питания; навыками в сфере проведения промышленных испытаний продукции питания; методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
Уровень 3	навыками организации проведения современных измерений; методами обработки результатов измерений; необходимым уровнем компетентности, позволяющим принимать квалифицированные решения в различных сферах деятельности, связанных с технологией продукции и организации общественного питания;

	навыками в сфере проведения промышленных испытаний продукции питания; методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
--	---

ОПК-4: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

Знать:	
Уровень 1	основы эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования;
Уровень 2	основные правила эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования;
Уровень 3	правила эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования;
Уметь:	
Уровень 1	производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта по характеристикам;
Уровень 2	производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, по характеристикам для заданных условий;
Уровень 3	производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, оптимального по своим характеристикам для заданных условий;
Владеть:	
Уровень 1	методикой выбора эффективных видов оборудования.
Уровень 2	методикой выбора эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия.
Уровень 3	методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия.

ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

Знать:	
Уровень 1	приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания
Уровень 2	приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания, характеристики технических средств
Уровень 3	приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания, характеристики технических средств и параметры различных технологий
Уметь:	
Уровень 1	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
Уровень 2	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства с учетом экологических последствий их применения
Уровень 3	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
Владеть:	
Уровень 1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания;
Уровень 2	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания;
Уровень 3	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	основные понятия, термины и их определения в области технологии продукции и организации общественного питания;
2.1.2	основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
2.1.3	технологические процессы производства продукции питания различного назначения;

2.1.4	правила эксплуатации технического обслуживания торгово-технологического оборудования;
2.1.5	приоритеты в сфере производства продукции питания, способы разработки новых технологических процессов производства продукции питания, характеристики технических средств и параметры различных технологий
2.2	Уметь:
2.2.1	применять полученные теоретические знания и практические навыки в технологии продукции и организации общественного питания, работать с нормативной и технической документацией в области общественного питания, оценки качества и подтверждения соответствия продукции общественного питания (техническим регламентом, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);
2.2.2	проводить измерения и обрабатывать результаты;
2.2.3	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
2.2.4	производить из ряда однотипного оборудования выбор варианта, оптимального по своим характеристикам для заданных условий;
2.2.5	устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
2.3	Владеть:
2.3.1	навыками организации проведения современных измерений;
2.3.2	методами обработки результатов измерений;
2.3.3	необходимым уровнем компетентности, позволяющим принимать квалифицированные решения в различных сферах деятельности, связанных с технологией продукции и организации общественного питания;
2.3.4	навыками в сфере проведения промышленных испытаний продукции питания;
2.3.5	методикой разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения;
2.3.6	методикой выбора наиболее эффективных видов оборудования с учетом особенностей конкретного предприятия;
2.3.7	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.Б
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Научно-исследовательская работа
3.1.2	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.3	Товароведение продовольственных товаров
3.1.4	История кулинарии
3.1.5	Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
3.1.6	Введение в специальность
3.1.7	Научно-исследовательская работа
3.1.8	Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)
3.1.9	Товароведение продовольственных товаров
3.1.10	История кулинарии
3.1.11	Практика по получению профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
3.1.12	Введение в специальность
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Кухня народов мира
3.2.2	Оборудование предприятий общественного питания
3.2.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3.2.4	Современные технологии хранения пищевых продуктов
3.2.5	Калькуляция в общественном питании
3.2.6	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании

3.2.7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства)
3.2.8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3.2.9	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)
3.2.10	Преддипломная практика
3.2.11	Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции
3.2.12	Этикет в общественном питании
3.2.13	Кухня народов мира
3.2.14	Оборудование предприятий общественного питания
3.2.15	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3.2.16	Современные технологии хранения пищевых продуктов
3.2.17	Калькуляция в общественном питании
3.2.18	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании
3.2.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 1 (Организация производства)
3.2.20	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3.2.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания 2 (Организация обслуживания)
3.2.22	Преддипломная практика
3.2.23	Фирменный стиль, эстетика и дизайн интерьера и продукции
3.2.24	Этикет в общественном питании

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>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
	уп	рпд	уп	рпд
Неделя	14 2/6			
Лекции	28	28	28	28
Лабораторные	28	28	28	28
В том числе инт.	20	20	20	20
Итого ауд.	56	56	56	56
Контактная работа	56	56	56	56
Сам. работа	16	16	16	16
Часы на контроль	36	36	36	36
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

3 ЗЕТ

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	Компетенции	Литература	Инте пакт.	Примечание
	Раздел 1.Холодные блюда и закуски. Горячие закуски.						
1.1	Значение в питании холодных блюд и закусок /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК-4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

1.2	Санитарные требования к производству холодных блюд и закусок /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.3	Общие технологические требования к производству холодных блюд и закусок /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.4	Значение в питании холодных блюд и закусок /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.5	Бутерброды и банкетные закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.6	Салаты и винегреты. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.7	Салаты из мяса, птицы, дичи и рыбы. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.8	Закуски из рыбы и нерыбного водного сырья. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.9	Закуски и блюда из мясных продуктов, птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.10	Горячие закуски. Технологические требования к приготовлению, правила подачи. Ассортимент. /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.11	Требования к качеству холодных блюд и закусок. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
1.12	Приготовление холодных блюд и закусок (салатов и мясных блюд) /Лаб/	5	6	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	4	
1.13	Приготовление холодных блюд и закусок(овощных и рыбных) /Лаб/	5	6	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	4	
1.14	Приготовление горячих закусок. /Лаб/	5	4	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	4	
1.15	Технологические расчеты при приготовлении холодных блюд и закусок /Ср/	5	8	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
	Раздел 2.Десерты						
2.1	Значение сладких блюд в питании /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.2	Классификация десертов /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	

2.3	Технологические свойства компонентов десертов /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.4	Фрукты и ягоды свежие и быстрозамороженные. Технология подготовки и правила подачи. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.5	Компоты. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.6	Кисели. Технология приготовления, ассортимент, правила подачи. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.7	Желе, муссы, самбуки. Технология приготовления, правила подачи. Ассортимент. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.8	Кремы и взбитые сливки. Технология приготовления, правила подачи, ассортимент. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.9	Мороженое. Правила подачи, ассортимент. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.10	Горячие десерты. Технология приготовления, ассортимент. /Лек/	5	2	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.11	Соусы сладкие и сиропы. Технология приготовления, ассортимент. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.12	Требования к качеству десертов. /Лек/	5	1	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	0	
2.13	Приготовление холодных сладких блюд /Лаб/	5	6	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	4	
2.14	Приготовление горячих сладких блюд /Лаб/	5	6	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	4	
2.15	Технологические расчеты при приготовлении десертов /Ср/	5	8	ОПК-2 ОПК-4 ПК -4	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.3 Л2.4 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э6 Э7	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)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А.Т., Ратушный А.С.	Технология продукции общественного питания	Москва: Дашков и К, 2015
Л1.2	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Куликов Д. А.	Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров	Москва: Дашков и К, 2018

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Павлов А. В.	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания	Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2003
Л2.2		Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочных изделия	СПб.: ПрофиКС, 2002
Л2.3	Харченко Н. Э.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования	Москва: Академия, 2017
Л2.4	Ермилова С. В., Соколова Е. И.	Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования по профессии "Повар, кондитер"	Москва: Академия, 2017

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

Э1	Единая библиотечная система
Э2	Научная электронная библиотека Elibrary.ru
Э3	Национальный цифровой ресурс Руконт
Э4	Сайт библиотеки
Э5	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э6	Электронная образовательная среда ФГБОУ ВО Якутская ГСХА
Э7	Электронный ресурс издательства «ЮРАЙТ»

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	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
---------	--

7.3.2.2	Википедия
7.3.2.3	федеральный портал Российское образование
7.3.2.4	справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ

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

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (moodle.yasa.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- методические указания в печатной форме;
- методические указания в форме электронного документа;
- печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы).
- аудитория для занятий семинарского типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации с компьютерной техникой в оборудованных классах (1.230, 1.223)
- учебные аудитории для занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций с мультимедийной системой с проектором 2.311;
- для самостоятельной работы аудиторий с интерактивными досками в аудиториях (1.223);
- лаборатория процессов и аппаратов, лаборатория товароведения продовольственных товаров, лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания (2.324);
- столовые ГУК и ГУЛК (1.122, 2.216)

Материалы по данному разделу прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.1.

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

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, форумов, интернет-групп, скайпа, чата, компьютерного тестирования, дистанционного занятия (олимпиады, конференции), вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle и т.п.

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические и лабораторные занятия - рефераты, доклады, дискуссии, тренировочные упражнения, решение задач, наблюдения, эксперименты и т.д.
- семинарские занятия – социально-активные методы (тренинг, дискуссия, мозговой штурм, деловая, ролевая игра, мультимедийная презентация, дистанционные технологии и привлечение возможностей Интернета);
- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;
- проектные работы;
- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине "Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)" определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.2.

«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине "Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)" предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.3.

«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине "Технология продукции общественного питания 3 (Приготовление закусок и десертов)" включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме. Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.4.

10. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С

ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокюляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья 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.yxaa.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.yxaa.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 академии

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» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)»

- 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 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;

- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;

- 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 академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.