

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

**Б1.В.ДВ.07.01**  
(индекс дисциплины)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Продукты питания специального назначения

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки (специальности)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ФГОС ВО)

Технология продукции и организация ресторанного дела

(направленность (профиль) специализация)

Форма обучения: заочная

Год набора: 2019

### Распределение часов дисциплины по курсам и видам занятий (по учебному плану)

Количество ЗЕТ	5						
Часов по РУП	180						
Виды контроля на курсах	Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные работы (для заочной формы обучения)		
		4			4		
	№№ курса						
	1	2	3	4	5	6	Итого
ЗЕТ по курсам				5			5
Лекции				4			4
Лабораторные				4			4
Практические				4			4
Промежуточная аттестация				0,25			0,25
Контактная работа				12,25			12,25
Сам. работа				164			164
Контроль				3,75			3,75
Итого				180			180

Тольятти, 2018

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВПО/ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

*(код и наименование направления подготовки, специальности в соответствии с ФГОС ВПО/ ФГОС ВО)*

### Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☒

Учебная (рабочая) программа одобрена на заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания» (протокол заседания № 1 от 03 сентября 2018 г.).

☐

Рецензент

\_\_\_\_\_  
(должность, ученое звание, степень)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Срок действия рабочей программы дисциплины до «31» августа 2024 г.**

### Информация об актуализации рабочей программы дисциплины:

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

*(выпускающей направление (специальность))*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Т.П. Третьякова  
(И.О. Фамилия)

**АННОТАЦИЯ**  
**дисциплины (учебного курса)**  
**Б1.В.ДВ.07.01 Продукты питания специального назначения**  
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

---

**1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)**

Цель – приобретение углубленных теоретических знаний и практического навыка в области биологии и физиологии питания, технологии производства лечебных, лечебно-профилактических и специальных продуктов на основе сырья растительного и животного происхождения.

Задачи:

1. Сформировать у студентов знания о роли химии, биотехнологии, микробиологии в развитии индустрии продуктов специального назначения;
2. Выработать у студентов понимания значимости продуктов специального назначения в питании современного человека;
3. Привить студентам знания о взаимосвязи здоровья и питания, основах рационального питания.

**2. Место дисциплины (учебного курса) в структуре ОПОП ВО**

Данная дисциплина (учебный курс) относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» (вариативная часть).

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Аналитическая химия», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продуктов общественного питания 1, 2».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология продуктов общественного питания 3», «Проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов быстрого приготовления».

**3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (учебному курсу), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

<b>Формируемые и контролируемые компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
- способность разрабатывать мероприятия	Знать: прогрессивные способы организации

по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	производства с использованием современных видов оборудования; новые инновационные направления по повышению качества и безопасности продуктов; основные технологические процессы производства продукции общественного питания.
	Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства продукции общественного питания; производить расчет основных технологических процессов.
	Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания.
- 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 (ПК-4)	Знать: основные приоритеты в сфере производства продукции питания; основные направления развития научно-технического прогресса в общественном питании.
	Уметь: разрабатывать аппаратно- технологическую схему производства продукции питания с учетом экологических требований.
	Владеть: методами выбора технологии и технических средств для производства продукции питания с учетом экологических последствий.

### Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, Модуль	Подраздел, тема
1. Введение. Состав, свойства и биологическое значение продуктов питания специального назначения.	1.1 Понятие, биологическое значение продуктов питания специального назначения
	1.2 Физиологическое значение БАДов
	1.3. Понятие и значение пробиотиков для здоровья человека.
	1.4 Роль нуклеиновых кислот в питании человека
	1.5 Витамины в продуктах питания
	1.6. Химия макро- и микроэлементов в науке о питании
2. Биологическое значение продуктов специального назначения	2.1. Биологическое значение молочно-кислых продуктов
	2.2. Биологическое значение мясных продуктов специального назначения
	2.3. Биологическое значение хлебобулочных продуктов специального назначения
	2.4. Биологическое значение кондитерских продуктов специального назначения

	назначения.
	2.5. Физиологическое значение продуктов питания, обогащённых полиненасыщенными жирными кислотами
	2.6. Физиологическое значение продуктов питания, обогащённых пищевыми волокнами, протеиновыми гидролизатами.

**Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 5 ЗЕТ.**

#### 4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) Продукты питания специального назначения

(наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 4

Раздел, Модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомен- дуемая литерат ура (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактивной форме	Формы проведения лекций, лабораторных, практических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
Модуль 1	1.1Понятие, биологическое значение продуктов питания специального назначения	2				Изучение материала с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточ ный тест № 1	[1],[2]
	1.2Физиологическое значение БАДов	2				Изучение материала с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточ ный тест № 1	[1],[2]

								компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».			
	1.3. Понятие и значение пробиотиков для здоровья человека.					Изучение материала с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 1	[1],[2]
	1.4 Роль нуклеиновых кислот в питании человека			1		Изучение материала и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 1	[1],[2]

	1.5. Витамины в продуктах питания		1			Изучение материала и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	10	«Росдистант». Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 1	[1],[2]
	1.6.Химия макро- и микроэлементов в науке о питании			1		Изучение материала и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	10	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 1	[1],[2]
Модуль 2	2.1.Биологическое значение молочно-кислых продуктов		2			Изучение материала и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	15	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-	Промежуточный тест № 2	[1],[2]



							методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	методическое и информационное обеспечение дисциплины			
	2.2.Биологическое значение мясных продуктов специального назначения		1			Изучение материала и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	14	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 2	[1],[2]
	2.3. Биологическое значение хлебобулочных продуктов специального назначения					Изучение материала с консультацией преподавателя на форуме	15	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера,	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 2	[1],[2]

								подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».			
	2.4. Биологическое значение кондитерских продуктов специального назначения.					Изучение материала с консультацией преподавателя на форуме	17	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 2	[1],[2]
	2.5 Физиологическое значение продуктов питания, обогащённых полиненасыщенными жирными кислотами		2			Изучение материала и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	20	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Промежуточный тест № 2	[1],[2]

	2.6 Физиологическое значение продуктов питания, обогащённых пищевыми волокнами, протеиновыми гидролизатами и каротиноидами			2		Изучение материала и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	24	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 2	[2],[1]
<b>Контроль (зачет)</b>							<b>3,75</b>				
<b>ПА</b>							<b>0,25</b>				
<b>Итого:</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>164</b>				
		<b>180</b>									

## 5.Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

<b>Формы текущего контроля</b>	<b>Условия допуска</b>	<b>Критерии и нормы оценки</b>
Промежуточное тестирование 1-6 по соответствующим темам	Допускаются все	Максимальное количество баллов 60 ( за каждый тест от 0 до 10 баллов, баллы начисляются пропорционально правильным ответам)
Итоговое тестирование	Допускаются все	Максимальное количество баллов -40 баллов

<b>Форма проведения промежуточной аттестации</b>	<b>Условия допуска</b>	<b>Критерии и нормы оценки</b>	
Зачет (по накопительному рейтингу)	Допускаются все	«зачтено»	55 и более баллов по накопительному рейтингу
		«не зачтено»	менее 54 баллов по накопительному рейтингу

## **6. Критерии и нормы оценки курсовых работ (проектов)**

Курсовые работы и проекты не предусмотрены учебным планом.

## **7. Примерная тематика письменных работ (курсовых, рефератов, контрольных, расчетно-графических и др.)**

Данный раздел учебным планом не предусмотрен

## **8. Вопросы к экзамену (зачёту)**

<b>№ п/п</b>	<b>Вопросы</b>
1.	Требования к продуктам специального назначения.
2.	Основные положения концепции здорового и безопасного питания населения России.
3.	Сырьевые источники для производства продуктов питания специального назначения. Общая характеристика.
4.	Сырье животного происхождения как источник продуктов питания специального назначения. Характеристика биологически активных ингредиентов.
5.	Мясо. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов.
6.	Белковый состав мяса, функциональное значение.
7.	Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
8.	Мясо и мясные продукты в профилактике анемий.
9.	Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья
10.	Состав и физиологическое значение молока.
11.	Углеводы молока в получении функциональных продуктов питания.
12.	Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
13.	Химизм и значение брожения в питании.
14.	Бифидобактерии. Физиологическое значение и применение.
15.	Пробиотики и пребиотики в питании.
16.	Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.
17.	Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение.
18.	Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в питании.
19.	Молочная сыворотка. Получение и биологическое значение.
20.	Производство напитков специального назначения на основе молочной сыворотки.
21.	Рыба, как сырьевой источник для производства продуктов питания специального назначения

22.	Липидный состав рыб. Значение в питании.
23.	Продуктов питания специального назначения на основе рыбы.
24.	Соединительнотканые белки рыб. Характеристика и перспективы применения
25.	Состав и свойства белков рыб в получении продуктов питания специального назначения.
26.	Источники воды и ее биологическое значение.
27.	Химический состав фруктов, характеристика биологически активных веществ.
28.	Использование фруктов для производства продуктов питания специального назначения
29.	Овощи, как сырье для производства продуктов питания специального назначения
30.	В чём заключается биологическое значение минеральных веществ?
31.	В чём заключается биологическое значение витаминов?
32.	Мясо и мясные продукты, как источники белков.
33.	Рыба и рыбные продукты, как источники белков.
34.	Молоко и молочные продукты, как источники белков.
35.	Зерно и продукты его переработки, как источники белков
36.	В чём заключается биологическое значение воды?
37.	Каково влияние ксенобиотиков на здоровье человека?
38.	Каково влияние солей тяжёлых металлов на здоровье человека?
39.	Каково влияние изотопов на здоровье человека?
40.	Каково влияние красителей на здоровье человека?
41.	Каково влияние консервантов на здоровье человека?
42.	Каково влияние усилителей вкуса на здоровье человека?
43.	Каково влияние ароматических и душистых веществ на здоровье человека?
44.	Каково влияние подсластителей на здоровье человека?
45.	В чём заключается биологическое значение витаминов А, С, Р, Е группы В?
46.	В чём заключается биологическое значение лекарственных растений?
47.	Значение мёда и продуктов пчеловодства для организма человека.
48.	Значение хлеба и круп для организма человека.
49.	Биологическое значение овощей.

## 9. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 9.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	<b>Модуль 1</b> Введение. Состав, свойства и биологическое значение продуктов питания специального назначения	ОПК-2, ПК-4	Тест 1,2,3 задания, проверяемые вручную
2	<b>Модуль 2</b> Биологическое значение продуктов специального назначения	ОПК-2, ПК-4	Тест 4,5,6, задания, проверяемые вручную

### 9.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

#### 9.2.1. Тестовые задания

##### ТЕСТ 1

- Совокупность полезных свойств кулинарной продукции:
  - ☐ Пищевая ценность
  - ☐ Безопасность
  - ☐ Органолептические показатели
  - ☐ Усвояемость
  - ☐ Химические свойства
- Количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления, называют:
  - ☐ Энергетическая ценность
  - ☐ Биологическая ценность
  - ☐ Физиологическая ценность
  - ☐ Химическая ценность
  - ☐ Физическая ценность
- Энергетическая ценность блюда измеряется в:
  - ☐ килокалориях
  - ☐ граммах
  - ☐ килограммах

- процентах

4. Наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека, определяется как:

- Физиологическая ценность
- Физическая ценность
- Химическая ценность
- Энергетическая ценность
- Биологическая ценность

5. Качество белков пищи, т.е. перевариваемость и степень сбалансированности аминокислотного состава, характеризует:

- Биологическая ценность
- Энергетическая ценность
- Химическая ценность
- Физическая ценность
- Физиологическая ценность

6. Безопасность бывает:

- ☐ Химическая
- ☐ Санитарно-гигиеническая
- ☐ Радиационная
- ☐ Физическая
- ☐ Энергетическая

7. Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус - это:

- Органолептические показатели
- Физические показатели
- Химические показатели
- Санитарно-гигиенические показатели
- Биологические показатели

8. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции – это

\_\_\_\_\_  
Ответ: рецептура

## ТЕСТ 2

9. Витамином А и каротинами богаты продукты:

- молоко, сливочное масло, яйца, печень, морковь, помидоры
- смородина, картофель, капуста, шиповник, морковь
- творог, молоко, салат, шпинат, зелень
- картофель, морковь, помидоры, сливочное масло, капуста

10. К жирорастворимым витаминам относятся:

- А, D, E, K
- A, D, H, K

- D, B<sub>1</sub>, PP E
- A, E, K, C
- ☐ кислот

11. К жирорастворимых витаминам не относятся:

- ☐ H
- ☐ PP
- ☐ C
- ☐ A
- ☐ D
- ☐ E
- ☐ K

12. Овощи являются для организма человека важным поставщиком:

- углеводов
- белков
- жиров

13. Пектиновыми веществами богаты следующие продукты

- ☐ овощи
- ☐ фрукты
- ☐ рыбные продукты
- ☐ молочные продукты

14. Суточная потребность человека в углеводах:

- 400-500г
- 300-350г
- 500-700г
- 200-400г

15. Рыба ценится содержанием:

- ☐ белков
- ☐ жиров
- ☐ минеральных веществ
- ☐ углеводов

16. Содержание белка в рыбе колеблется от:

- 9 до 15 %
- 2 до 5%
- 5 до 7%
- 20-25%

17. Жир рыбы является источником:

- ☐ непредельных жирных кислот
- ☐ витамина A
- ☐ витамина D



#### 18. Пищевая ценность мяса обусловлена:

- высоким содержанием белков
- высоким содержанием углеводов
- высоким содержанием полисахаридов
- высоким содержанием жиров

#### **Критерии оценки:**

Промежуточный контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Максимальное количество баллов за тест -10 баллов .

Итоговый тест макс кол-во баллов -40

#### **9.2.2. Типовые практические работы**

Задание № 1 Роль нуклеиновых кислот в питании человека доклады, сообщения

Задание № 2 Витамины в продуктах питания

Систематизировать данные о витаминах, их значение и использование в питании, содержание в продуктах.

Задание № 3 Химия макро и микроэлементов в науке о питании»

Систематизировать данные о минеральных веществах, их значение и использование в питании, содержание в продуктах

Задание № 4 Разработка рецептур блюд, обогащённых пищевыми волокнами

#### **Критерии оценки:**

- задания не оцениваются, но способствуют лучшему усвоению теоретического материала.

#### **10. Образовательные технологии и методические указания по освоению дисциплины (учебного курса)**

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии, включающие лекции, практические занятия и лабораторные работы, посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет

## **11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (учебного курса)**

### **11.1. Обязательная литература**

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Количество в библиотеке
1	<b>Линич Е. П.</b> Функциональное питание [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. – Санкт-Петербург : Лань, 2017. – 180 с. - ISBN 978-5-8114-2553-2.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"
2	<b>Неверова, О. А.</b> Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 415 с. : ил. - (Высшее образование).	Учебник	ЭБС "IPRbooks"
3	<b>Юдина С. Б.</b> Технология продуктов функционального питания [Электронный ресурс].: учеб. пособие / С. Б Юдина. – Изд.3-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 280 с. - ISBN 978-5-8114-2385-9.	Учебное пособие	ЭБС "Лань"

### **11.2. Дополнительная литература и учебные материалы (аудио-, видеопособия и др.)**

- фонд научной библиотеки ТГУ:

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, аудио-, видеопособия и др.)	Количество в библиотеке
4	<b>Австриевских А. Н.</b> Продукты здорового питания [Электронный ресурс] : Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения : [монография] / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. - [Саратов] : [Вузовское образование], 2014. - 365 с.	Монография	ЭБС "IPRbooks"

СОГЛАСОВАНО

Директор научной библиотеки

\_\_\_\_\_

(подпись)

А.М. Асаева  
(И.О. Фамилия)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

### 11.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет»

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>
2. Информационный портал «Пищевик». [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://mppnik.ru>
3. Каталог ГОСТов. [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа: <http://www.gosthelp.ru/text/VNTP2192Normytexnologiche.html>
4. Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : [elibrary.ru](http://elibrary.ru). – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.

### 11.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows: WinPro 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc	договор № 757 от 04.07.2018, срок действия – бессрочно; контракт № 1653 от 14.12.2018, срок действия – бессрочно
2	Office Standard: Office Stdandard 2013 Russian OLP NL AcademicEdition	договор № 690 от 19.05.2015, срок действия – бессрочно
3	Mirapolis Human Capital Management	лицензионный договор № 234/10/21-К от 19.10.2021, срок действия – до 01.03.2022

### 11.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых	Экран телевизионный, ширма, прожектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16В, позиция по ТП№ 23, 8 этаж (УЛК-807)	17,1	1

№ п/ п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий	Перечень основного оборудования	Фактический адрес учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др.	Площадь, м <sup>2</sup>	Количество посадочных мест
	работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.				
2	Компьютерный класс. Помещение для самостоятельной работы. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации.	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет	445020, Самарская область, г. Тольятти, ул. Белорусская, 14, позиция по ТП № 48, 4 этаж (Г-401)	84,8	16