

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

Б1.В.ДВ.04.01

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продуктов быстрого приготовления

(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	4							
Часов по РУП	144							
Виды контроля на курсах	Экзамены	Зачеты		Курсовые проекты		Курсовые работы		Контрольные работы (для заочной формы обучения)
		5						5
	№№ курса							
	1	2	3	4	5	6	Итого	
ЗЕТ по курсам					4		4	
Лекции					4		4	
Лабораторные					4		4	
Практические								
Промежуточная аттестация					0,25		0,25	
Контактная работа					8,25		8,25	
Сам. работа					132		132	
Контроль ¹					3,75		3,75	
Итого					144		144	

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.04.01 Технология продуктов быстрого приготовления
(индекс и наименование дисциплины (учебного курса))

1. Цель и задачи изучения дисциплины (учебного курса)

Цель – освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области технологии продуктов быстрого приготовления. Изучение выпускаемого ассортимента, особенностей приготовления, качества и безопасности продуктов быстрого приготовления.

Задачи:

1. Освоить теоретические знания и приобрести умения по ведению технологических процессов с позиции современных представлений об интенсификации производства и рациональном использовании сырья. Обеспечить качество продукции, и ее безопасность для жизни и здоровья потребителей, на основании внедрения системы качества НАССР.
2. Овладеть приемами организации производства по выпуску продуктов быстрого приготовления и осуществить технологический процесс производства данной продукции.
3. Использовать полученные знания в практической деятельности;
4. Оценить влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; научиться принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; научиться пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; научиться осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Сформировать возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности.

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) – «Биохимия», «Общая и неорганическая химия», «Физическая химия», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов общественного питания».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Технология пищевых производств на предприятиях пищевой промышленности».

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

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

Тематическое содержание дисциплины (учебного курса)

Раздел, Модуль	Подраздел, тема
Модуль 1 Научные и практические аспекты создания продуктов быстрого приготовления и их реализация на предприятиях общественного питания.	Тема.1.1 Классификация и ассортимент продукции, технологическая схема производства продуктов быстрого питания, нормативная документация.
	Тема1.2 Тенденции расширения ассортимента продукции характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.
	Тема 1.3 Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продуктов быстрого приготовления
	Тема 1.4 Качество продукции. Показатели и методы оценки.
	Тема 1.5 Требования к разработке рецептур продуктов быстрого приготовления
	Тема 1.6 Производственные линии и технологическое оборудование для изготовления продуктов быстрого приготовления
Модуль 2 Технология приготовления продуктов быстрого приготовления.	Тема 2.1 Ассортимент и технология приготовления картофельных хлопьев и пюре быстрого приготовления
	Тема 2.2 Ассортимент и технология приготовления супов быстрого приготовления
	Тема 2.3.Ассортимент и технология приготовления каш быстрого приготовления.
	Тема 2.4 Ассортимент и технология блюд быстрого приготовления из овощей.
	Тема 2.5 Ассортимент и технология картофеля фри быстрого приготовления
	Тема 2.6 Ассортимент и технология приготовления лапши быстрого приготовления

Общая трудоемкость дисциплины (учебного курса) – 4 ЗЕТ.

4. Структура и содержание дисциплины (учебного курса) Технология продуктов быстрого приготовления

(наименование дисциплины (учебного курса))

Курс изучения 5

Раздел, модуль	Подраздел, тема	Виды учебной работы							Необходимые материально- технические ресурсы	Формы текущего контроля	Рекомен- дуемая литература (№)
		Аудиторные занятия (в часах)					Самостоятельная работа				
		всего			в т.ч. в интерактивной форме	Формы проведе- ния лекций, лабо- раторных, прак- тических занятий, методы обучения, реализующие применяемую образовательную технологию	в часах	формы организации самостоятельной работы			
		лекций	лабораторных	практических							
Модуль 1 Научные и прак- тические аспекты создания продук- тов быстрого при- готовления и их реализация на предприятиях об- щественного пи- тания.	Тема.1.1 Классификация и ассор- тимент продукции, тех- нологическая схема производства продуктов быстрого питания, нор- мативная документация.	1				Изучение ма- териала с кон- сультацией преподавателя на форуме	10	Изучение мате- риала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, раз- мещенных в обучающей сре- де с использова- нием компьюте- ра, подключен- ного к сети Ин- тернет. Выпол- нение промежу- точного теста в системе «Росди- стант».	Персональный ком- пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци- плины.	Промежуточный тест № 1	[1],[2], [3]
	Тема1.2 Тенденции расширения ассорти- мента продукции харак- теристика технологиче- ского процесса произ- водства продукции по стадиям.		1			Изучение ма- териала с кон- сультацией преподавателя на форуме	14	Изучение мате- риала по теме посредством электронных учебно- методических материалов, раз-	Персональный ком- пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно- методическое и ин- формационное обеспечение дисци-	Промежуточный тест № 1	[1],[2]

							мещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	плины.			
	Тема 1.3 Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продуктов быстрого приготовления					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	[3],[2]
	Тема 1.4 Качество продукции. Показатели и методы оценки.	1				Изучение материала с консультацией преподавателя на форуме	18	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использова-	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 1	[1],[2], [3]

							нием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».			
	Тема 1.5 Требования к разработке рецептур продуктов быстрого приготовления					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 «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 1	[1],[2]
	Тема 1.6 Производственные линии и технологическое оборудование для изготовления продуктов быстрого приготовления	1				15	Изучение материала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Ин-	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 1	[1],[2], [3]

							тернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росди-стант».				
Модуль2 Техно-логия пригото-вления продуктов быстрого приго-товления.	Тема 2.1 Ассортимент и техноло-гия приготовления кар-тофельных хлопьев и пюре быстрого приго-товления		1			Изучение ма-териала и вы-полнение зада-ния с консуль-тацией препо-давателя на форуме	10	Изучение мате-риала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, раз-мещенных в обучающей сре-де с использова-нием компьюте-ра, подключен-ного к сети Ин-тернет. Выпол-нение промежу-точного теста в системе «Росди-стант».	Персональный ком-пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и ин-формационное обеспечение дисци-плины.	Промежуточный тест № 2	[3],[2]
	Тема 2.2 Ассортимент и техноло-гия приготовления супов быстрого приготовления		1			Изучение ма-териала и вы-полнение зада-ния с консуль-тацией препо-давателя на форуме	5	Изучение мате-риала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, раз-мещенных в обучающей сре-де с использова-нием компьюте-ра, подключен-ного к сети Ин-тернет. Выпол-нение промежу-точного теста в	Персональный ком-пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и ин-формационное обеспечение дисци-плины.	Промежуточный тест № 2	[1],[2]

								системе «Росди- стант».			
	Тема 2.3. Ассортимент и технология приготовления каш быстрого приготовления.		1			Изучение материала и выполнение задания с консультацией преподавателя на форуме	4	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 «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 2	[1],[3]
	Тема 2.4 Ассортимент и технология блюд быстрого приготовления из овощей.	1				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 «Росди-стант».	Персональный компьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Промежуточный тест № 2	[1],[2], [3]
	Тема 2.5					Изучение ма-	10	Изучение мате-	Персональный ком-	Промежуточный	[1],[2]

	Ассортимент и технология картофеля фри быстрого приготовления					териала с консультацией преподавателя на форуме		риала по теме посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети Интернет. Выполнение промежуточного теста в системе «Росдистант».	пьютер, доступ к сети «Интернет», учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	тест № 2	
	Тема 2.6 Ассортимент и технология приготовления лапши быстрого приготовления					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 № 2	[1],[3]
		4	4				132				
ПА							0,25				
Контроль							3,75				
Итого:		144									

5. Критерии и нормы текущего контроля и промежуточной аттестации

Формы текущего контроля	Условия допуска	Критерии и нормы оценки
Промежуточное тестирование 1-2 по соответствующим темам	Допускаются все	Максимальное количество баллов 60 (за каждый тест от 0 до 30 баллов, баллы начисляются пропорционально правильным ответам)
Итоговый тест		Максимальное количество баллов -40 баллов

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Критерии и нормы оценки	
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 (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 зачету

№ п/п	Вопросы
1	Понятия о предприятиях быстрого питания. Основная цель. Современное состояние и перспективы развития быстрого питания. Организационно-правовые формы предприятий быстрого питания.
2	Основные типы предприятий быстрого питания.
3	Особенности производственно-торговой деятельности предприятий быстрого питания.
4	Технологическая схема производства борща быстрого приготовления. Требования к технологии приготовления борща. Ассортимент, характеристика сырья входящего в состав блюда, рецептура, правила реализации, требования к качеству, сроки хранения.
5	Технологическая схема производства рассольника. Требования к технологии приготовления рассольника. Ассортимент, характеристика сырья входящего в состав блюда, рецептура, правила реализации, требования к качеству, сроки хранения.
6	Технологическая схема производства плова. Требования к технологии приготовления плова. Ассортимент, характеристика сырья входящего в состав блюда, рецептура, правила реализации, требования к качеству, сроки хранения.
7	Технологическая схема производства картофельных хлопьев и пюре. Требования к технологии приготовления картофельных хлопьев и пюре. Ассортимент, характеристика сырья входящего в состав блюда, рецептура, правила реализации, требования к качеству, сроки хранения.
8	Технологическая схема производства каши рисовой. Требования к технологии приготовления каши рисовой. Энергетическая ценность и качественный состав крупы входящих в продукт
9	Технологическая схема производства супа горохового. Требования к технологии приготовления супа горохового. Энергетическая ценность и качественный состав сырья входящий продукт.
10	Технологическая схема производства каши гречневой. Требования к технологии приготовления каши гречневой. Энергетическая ценность и качественный состав крупы входящих в продукт

11	Технологическая схема производства каши пшениной. Требования к технологии приготовления каши пшениной. Энергетическая ценность и качественный состав круп входящих в продукт.
12	Технологическая схема производства каши овсяной. Требования к технологии приготовления каши овсяной. Энергетическая ценность и качественный состав крупы входящих в продукт
13	Технологическая схема производства картофеля фри. Требования к технологии приготовления картофеля фри. Энергетическая ценность и качественный состав сырья входящий в продукт.
14	Технологическая схема производства каши перловой. Требования к технологии приготовления каши перловой. Энергетическая ценность и качественный состав крупы входящих в продукт.
15	Технологическая схема производства сухих завтраков. Ассортимент, характеристика сырья входящего в состав блюда, рецептура, правила реализации, требования к качеству, сроки хранения.

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	Раздел 1 Научные и практические аспекты создания продуктов быстрого приготовления и их реализация на предприятиях общественного питания.	ОПК-2, ПК-4	Промежуточный тест № 1, итоговый тест
2	Раздел 2 Технология приготовления продуктов быстрого приготовления.	ОПК-2, ПК-4	Промежуточный тест №2, итоговый тест 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

- Дегидрированные, то есть высушенные продукты появились в
 - в конце 19 века
 - в конце 20 века

- в конце 18 века
- в середине 20 века

2. Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности, называют _____.

Ответ:

3. К продуктам быстрого приготовления относятся:

- ☐ снеки
- ☐ лапша и макароны
- ☐ каши
- ☐ салаты

4. Способы консервирования плодов и овощей

- ☐ физические
- ☐ химические
- ☐ физико-химические
- ☐ микробиологические
- ☐ механические

5. Вкус мяса при производстве супов быстрого приготовления достигается за счет добавления

- глутамата натрия
- альгинат натрия
- фосфат калия

6. Сублимированные продукты появились в

- в 1929 году
- в 1961 году
- в 1911 году
- в 1949 году

7. Сырье – это:

- исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
- пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности
- кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие
- пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности

8. Тепловая кулинарная обработка – это:

- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

9. Механическая кулинарная обработка – это:

- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

10. Пищевая ценность – это комплексное свойство, объединяющее:

- ☐ энергетическую ценность
- ☐ физиологическую ценность
- ☐ биологическую ценность
- ☐ химическую ценность
- ☐ питательную ценность

11. Совокупность полезных свойств кулинарной продукции:

- ☐ пищевая ценность
- ☐ безопасность
- ☐ органолептические показатели
- ☐ усвояемость
- ☐ химическое свойств

12. Количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления, называют:

- энергетическая ценность
- биологическая ценность
- физиологическая ценность

- химическая ценность
- физическая ценность

13. Энергетическая ценность блюда измеряется в:

- килокалориях
- граммах
- килограммах
- процентах

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

- физиологическая ценность
- физическая ценность
- химическая ценность
- энергетическая ценность
- биологическая ценность

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

- биологическая ценность
- энергетическая ценность
- химическая ценность
- физическая ценность
- физиологическая ценность

16. Безопасность бывает:

- ☐ химическая
- ☐ санитарно-гигиеническая
- ☐ радиационная
- ☐ физическая
- ☐ энергетическая

17. Показатели, по которым контролируют качество кулинарной продукции

- ☐ органолептические
- ☐ физико-химические
- ☐ микробиологические
- ☐ химические

18. Санитарно-гигиеническая безопасность – это:

- отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами

- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей

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

- органолептические показатели
- физические показатели
- химические показатели
- санитарно-гигиенические показатели
- биологические показатели

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

Ответ:

21. Органолептические показатели включают в себя:

- ☐ внешний вид
- ☐ цвет
- ☐ консистенция
- ☐ запах
- ☐ вкус
- ☐ безопасность

22. Основной составной частью производственного процесса является:

- технологическая операция
- доставка сырья
- подготовительная операция
- организация рабочего места
- обслуживание рабочих мест

Критерии оценки:

Промежуточный контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. Максимальное количество баллов за тест -30 баллов

Итоговый тест- макс. количество баллов-40 баллов

9.2.2. Типовые задания для выполнения лабораторных работ

Лабораторная работа № 1,2 Ассортимент и технология приготовления картофельных хлопьев и пюре быстрого приготовления Расчет расхода сырья при производстве пищевых концентратов

Лабораторная работа № 3,4 Ассортимент и технология супов быстрого приготовления «Расчет расхода сырья при производстве пищевых концентратов

Лабораторная работа № 5 Ассортимент и технология приготовления каш быстрого приготовления Расчет расхода сырья при производстве пищевых концентратов

Критерии оценки:

Задания не оцениваются, но позволяют лучше усвоить теоретический материал

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

При реализации учебного курса дисциплины используются дистанционные образовательные технологии.

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	Попов Г. В. Физические основы измерений в технологиях пищевой и химической промышленности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г. В. Попов, Ю. П. Земсков, Б. Н. Квашнин. - Санкт-Петербург : Лань, 2015. - 256 с. - ISBN 978-5-8114-1730-8	учеб. пособие	ЭБС «Лань»
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Д. Дмитриев [и др.] ; Казанский нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2016. - 188 с. : ил. - ISBN 978-5-7882-1923-3.	учеб. пособие	ЭБС «IPRbooks»
3	Позняковский В. М. Экспертиза пищевых концентратов [Электронный ресурс] : качество и безопасность : учеб.-справ. пособие / В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. М. Попов ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 232 с. : ил. - (Высшее образование).	учеб. пособие	ЭБС «PRbooks»

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
1	Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 495 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	учеб. пособие	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	Никифорова Т. А. Введение в технологии производства продуктов питания [Элек-	учеб. пособие	ЭБС «IPRbooks»

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое по- собие, практикум, аудио-, видеопо- собия и др.)	Количество в библиотеке
	тронный ресурс] : конспект лекций : учеб. пособие. Ч. 1 / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. - Оренбург : ОГУ, 2016. - 135 с. - ISBN 978-5-7410-1211-6.		

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. – 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 ²	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 работ).	Экран телевизионный, ширма, проектор на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, Транспарант-перетяжка, системный блок	445020, Самарская обл., г. Тольятти, ул. Белорусская, 16 В, 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 ²	Количество посадочных мест
	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