

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет

**Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного
питания**



Врио проректора
по учебной работе и ДО
О.А. Османов
«22» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Технология продуктов общественного питания»

Направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) подготовки
«Технология продуктов общественного питания»

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
заочная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Лист рассмотрения и согласования

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

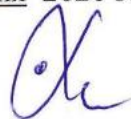
Составитель: д.с.-х.н, профессор



Т.А. Исригова

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цели и задачи дисциплины.....	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	8
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	9
5.	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	10
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	10
5.2.	Тематический план лекций	11
5.3.	Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	12
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	13
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	15
7.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	19
8.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	21
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	23
10.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	26
11.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	27
12.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	28
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	28

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины обобщение достижений современных отечественных и зарубежных технологий производства продуктов питания и ассортимента продукции общественного питания, формирование у студентов компетенций, направленных на приобретение теоретических знаний, практических навыков и умений ведения технологических процессов с позиций современных представлений рационального использования сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителей, ознакомление с передовым опытом производства кулинарной продукции за рубежом.

К задачам дисциплины относятся:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;
- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской, проектной и маркетинговой деятельности
- дать понимание технологических процессов производства продукции общественного питания;
- сформировать понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- изучить организацию технологического процесса, создания новых рецептур кулинарных и кондитерских изделий, совершенствования на научной основе современных технологий, использования новой техники и контроля качества продукции.
- научить практическим навыкам и умениям.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Идентификатор компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
ПК- 2	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1ПК- 2 - Контролирует технологию производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	1.Технология соусов, картофеля, бобовых 2.Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.	- техническое средства для измерения основных параметров в технологических процессах - ассортимент и технологию продукции общественного питания	-уметь измерять основные параметры технологических процессов -составлять технологические карты; - уметь составлять производственную программу предприятия - производить расчет основных технологических процессов производства	- навыками контроля качества основных параметров технологического процесса - методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий
		ИД-2ПК- 2 - Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и	1.Технология соусов, картофеля, бобовых 2.Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.	- изменения пищевых веществ при обработке и хранении; - требования	- использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля	- проведение испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрика

		правила в производстве ном процессе		ия к качеству сырья и полуфабри катов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции	качества продукции - производи ть оценку свойств сырья, полуфабри катов и готовой продукции; - анализиро вать причины возникнове ния дефектов и брака и разрабатыва ть мероприяти я по их предупрежд ению	тов и готовой продукции; - рациональн ыми способами эксплуатаци и оборудовани я
ПК – 3	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	ИД-1 ПК-3 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	1.Технология соусов, картофеля, бобовых 2.Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.	Ассортимент выпускаемой продукции, логистические процессы продаж на предприятии	Уметь управлять ассортиментом, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж	владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии питания

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

«Технология продуктов общественного питания» входит в перечень обязательных дисциплин вариативной части согласно ФГОС ВО Б1.В.04. Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единиц, 252 академических часов.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		1	2
1.	Введение в технологию продуктов	+	+
2.	Технология производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	+	+
3.	Технология производства жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно- косметических продуктов	+	+
5.	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	+	+
7.	Введение в специальность	+	+
8.	История кулинарной продукции	+	+
9.	Производственная практика (организационно-управленческая практика)	+	+
10.	Производственная практика (Преддипломная работа)	+	+
11.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+
12.	География и культура напитков	+	+
13.	Товароведение продовольственных товаров	+	+
15.	Инновационные технологии	+	+

	напитков		
17.	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Объём дисциплины по видам учебных занятий (в часах)
Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		6
Общая трудоемкость: часы	252	252
зачетные единицы	7	7
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	128 (18)	128(18)
Лекции	28(8)	28(8)
Практические занятия (ПЗ)	100(10)	100(10)
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:**	88	88
подготовка к текущему контролю знаний		
курсовая работа (проект)		
Промежуточная аттестация	Экзамен 36	Экзамен 36

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
Общая трудоемкость: часы	252	252
зачетные единицы	7	7
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	26(6)	26(6)
лекции	6(2)	6(2)
практические занятия (ПЗ)	20(4)	20(4)
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	190	190
подготовка к текущему контролю знаний		
курсовая работа (проект)		
Промежуточная аттестация	Экзамен 36	Экзамен 36

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

** - перечень самостоятельной работы корректируется в соответствии с требованиями к освоению конкретной дисциплины

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием отведенного на них количества академических часов
и видов учебных занятий**

5.1. Разделы дисциплины по видам занятий

Указывается распределение часов по разделам дисциплины в зависимости от видов учебных занятий.

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ЛПЗ	
1.	Технология соусов, картофеля, бобовых	108(8)	12(4)	52(4)	44
2.	Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.	108 (10)	16(6)	48(4)	44
	Всего	216(8)	28(10)	100(8)	88

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ЛПЗ	
1.	Технология соусов, картофеля, бобовых	108(2)	2	10(2)	96
2.	Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.	108(4)	4(2)	10(2)	94
	Всего	216(6)	6(2)	20(4)	190

() - занятия, проводимые в интерактивных формах*

5.2.

Тематический план лекций

Очная форма обучения

<u>n/p</u>	<u>Темы лекций</u>	<u>Количество часов</u>
Раздел 1. Технология соусов, картофеля, бобовых		
1.	Введение, цели, задачи дисциплины. Соусы. Классификация.	2
2.	Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.	2
3	Продукция из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка.	4
4	Продукция из куп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки. Технология приготовления блюд, требования к качеству, условия и сроки реализации.	4
Раздел 2. Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.		
5.	Продукция из мяса и мясопродуктов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка технология приготовления блюд. Требования к качеству, сроки реализации.	4
6.	Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.	4
7.	Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая и кулинарная обработка. Технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.	4
8.	Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству,	4

	сроки реализации.	
	<i>Всего часов</i>	28

Заочная форма обучения

<u>n/p</u>	<u>Темы лекций</u>	<u>Количество часов</u>
Раздел 1. Технология соусов, картофеля, бобовых		
1.	Введение, цели, задачи дисциплины. Соусы. Классификация.	1
2.	Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства.	2
Раздел 2. Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.		
5.	Продукция из мяса и мясопродуктов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка технология приготовления блюд. Требования к качеству, сроки реализации.	1
6.	Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.	2
<i>Всего часов</i>		6

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий

Очная форма обучения

<u>n/p</u>	<u>Темы практических (лабораторных, семинарских) занятий</u>	<u>Количество часов</u>
Раздел 1. Технология соусов, картофеля, бобовых		
1.	Приготовление супов заправочных	10
2.	Приготовление соусов	10
3.	Приготовление блюд и гарниров из варенных, припущенных овощей	10
4.	Приготовление блюд и гарниров из жаренных и тушеных	12

	овощей	
5.	Приготовление блюд из макаронных изделий	10
Раздел 2. Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.		
6	Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса	12
7	Приготовление блюд из птицы	12
8	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы	12
9	Приготовление блюд из жареной и запеченной рыбы	12
Всего часов		100

Заочная форма обучения

<i>n/ n</i>	<i>Темы практических (лабораторных, семинарских) занятий</i>	<i>Количество часов</i>
Раздел 1. Технология соусов, картофеля, бобовых		
1.	Приготовление супов заправочных	4
2.	Приготовление соусов	4
Раздел 2. Технология мяса, птицы, рыбы, яиц.		
3.	Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса	4
4.	Приготовление блюд из птицы	4
	Приготовление блюд из отварной, припущенной рыбы	4
Всего часов		20

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

Указывается название и содержание разделов в соответствии с таблицей 5.1. или в текстовой форме

№ п/п раздела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение, цели, задачи дисциплины. Соусы. Классификация.	Цель, предмет дисциплины, задачи курса. Межпредметные связи с другими дисциплинами, основная и дополнительная литература, нормативная документация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Характеристика сырья (мука пшеничная, высшего и первого сортов, кости, корнеплоды, репчатый лук, томатное пюре, томатная паста, соленые маринованные огурцы, кулинарные жиры, сливочное масло, маргарин, растительное масло, уксус, лимонная кислота, специи, пряности, вино и др.). Характеристика полуфабрикатов-бульоны	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3

	Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации. Соусы промышленного производства	Мясные соусы: красные и белые. Основной красный соус и его производные. Технологическая схема производства основного красного соуса. Основной белый соус и его производные. Технологическая схема производства основного белого соуса и его производные. Рыбные соусы: основной белый рыбный соус. Грибные соусы: соус грибной основной и его производные. Молочные соусы: жидкие, средней густоты и густые. Соус бешамель, соус молочный сладкий, соус молочный с луком- субиз. Сметанные соусы. Яично—масляные соусы. Соусы на растительном масле (майонез провансаль, майонез со сметаной, майонез с корнионами (тартар), майонез с зеленью (равигот) и др. Соусы на уксусе Масляные смеси: масло селедочные, масло сырное, масло с горчицей и др. Соусы промышленного производства. Требования к качеству соусов. Сроки хранения.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3
	Продукция из картофеля, овощей и грибов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка.	Технологическая характеристика сырья (химический состав и польза для организма человека). Классификация овощных блюд в зависимости от тепловой обработки отварные, припущенные, жаренные, тушеные, запеченные), в зависимости от видов сырья (простые и сложные). Тепловая кулинарная обработка. Размягчение овощей при тепловой обработке. Изменение сахаров, изменение крахмала, витаминной активности, окраски, массы овощей при тепловой обработке. Блюда и гарниры из варенных овощей. Общие правила варки овощей. Картофель отварной. Картофельное пюре. Картофель в молоке. Тыква отварная. Фасоль отварная. Горох овощной отварной. Спаржа отварная. Артишоки. Пюре из моркови и свеклы. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Блюда из тушеных овощей. Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных овощей. Требования к качеству овощных блюд и гарниров. Блюда из грибов.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3
	Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки. Технология приготовления блюд, требования к качеству,	Определение круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая характеристика. Подготовка к варке круп, бобовых макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп. Блюда из бобовых. Классификация, технология производства. Правила варки.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3

	условия и сроки реализации.	Требования к качеству. Технологическая характеристика сырья. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Процессы, происходящие при кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп (варка каш, рассыпчатые каши, гречневая каша, рисовая каша, пшенная каша, перловая каша, вязкие каши, манная каша, пшенная каша с тыквой, каша боярская, каша с черносливом, каша с морковью, жидкие каши). Изделия из каш (запеканки, крупеник, пудинги, котлеты и биточки, клецки. Блюда из бобовых (варка бобовых, пюре из бобовых). Блюда из макаронных изделий (варка макаронных изделий, макароны с сыром, брынзой или творогом, макароны с томатом, макароны отварные с овощами, макароны отварные с грибами, макароны с ветчиной и томатом, макаронник, макароны, запеченные с сыром, лапшевник с творогом). Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	
2	Продукция из мяса и мясопродуктов. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка технология приготовления блюд. Требования к качеству, сроки реализации.	Технологическая характеристика сырья. Схема механической обработки мяса (прием и хранение сырья, размораживание, обмывание и обсушивание, деление на части, обвалка, жиловка и зачистка, приготовление полуфабрикатов). Разделка говяжьих полутуш и четвертин (деление на отрубы). Обвалка и зачистка передней четвертины говяжьей туши. Обвалка и зачистка задней четвертины говяжьей туши. Кулинарное использование частей говядины. Разделка туш баранины, козлятины, телятины, свинины. приемы приготовления мясных брикетов. Ассортимент полуфабрикатов из мяса, крупнокусковые полуфабрикаты (фарш, тешенное мясо, шпигованное мясо, отбивные, филе, антрекот, ромштекс, отбивные, говядина духовая), мелкокусковые полуфабрикаты (бефстроганов, поджарка, мясо для котлет, гуляш). Ассортимент полуфабрикатов из баранины и свинины, крупнокусковые полуфабрикаты (баранина, баранье седло, буженина, карбонат, фаршированная), порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные из баранины, котлеты отбивные, шашлык по-карски, шницель отбивной, баранина и свинина), мелкокусковые полуфабрикаты (мясо для котлет, поджарка, гуляш, плов, рагу). Полуфабрикаты из рубленного мяса (рубленные котлеты, натуральные рубленные, фрикадельки, котлеты натуральные рубленные, котлеты рубленные). Рубленные полуфабрикаты с хлебом (биточки, шницели, тефтели, зразы, рулет, фрикадельки, котлеты киевские, котлеты киевские, котлеты баранины,	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3

		ы домашние, изделия из кнельной массы). лизованное производство мясных брикетов. Обработка поросят. Обработка животных. Обработка субпродуктов и костей отка субпродуктов, головы, ноги, хвосты, печень, почки, языки, желудки, сердце и легкое, обработка костей). Процессы, одящие при тепловой обработки мяса ение мышечных белков, изменение ительно-тканых белков)	
	Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Технологическая характеристика сырья. Тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации	Технологическая характеристика сырья (сельскохозяйственная птица, пернатая дичь). Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов. Тушка, подготовленная к тепловой обработке, порционные полуфабрикаты (котлеты натуральные, котлеты панированные, птица, дичь, кролик по-столичному, котлеты по-киевски, котлеты, фаршированные соусом молочным с грибами), мелкокусковые полуфабрикаты, рубленые полуфабрикаты (котлеты, биточки, биточки фаршированные, зразы). Использование пищевых отходов (головки и ножки, шейки и крылышки, гребешки, печень, сердце, желудки). Тепловая кулинарная обработка птицы, дичи и кролика. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика (птица под соусом паровым, котлеты натуральные из филе птицы или дичи под соусом паровым с грибами, кролик отварной). Блюда из жареной птицы, дичи и кролика (гусь, утка фаршированные, цыплята табака, дичь, жаренная в сметанном соусе, котлеты натуральные из филе, котлеты фаршированные, котлеты по-киевски, птица или кролик по-столичному). Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика (рагу из птицы или кролика, гусь, утка по-домашнему, чахохбили). Блюда из рубленой птицы, дичи и кролика (биточки, котлеты, рубленые из птицы, дичи или кролика жареные, биточки рубленые из птицы, дичи или кролика, фаршированные шампиньонами, кнели из птицы паровые). Требования к качеству блюд из птицы, дичи и кролика.	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3
	Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая и кулинарная обработка. Технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.	Технологическая характеристика. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья (живая рыба, мороженная рыба, соленая рыба). Строение и состав мышечной ткани рыбы. Обработка рыбы (оттаивание мороженной рыбы, вымачивание соленой рыбы, обработка рыбы с костным скелетом, разделка рыбы, используемой целиком, разделка рыбы, используемой непластованной, разделка рыбы на филе, разделка рыбы для фарширования, особенности обработки некоторых видов рыб, обработка рыбы с костно-хрящевым	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3

		скелетом). Приготовление полуфабрикатов. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения. Обработка нерыбного водного сырья (морские беспозвоночные, двусторчатые моллюски, головоногие моллюски, морские ракообразные, иглокожие, морская капуста, речные раки). Тепловая кулинарная обработка рыбы (изменение мышечных белков, изменение белков соединительной ткани, изменение жиров, изменение массы и содержания растворимых веществ). Блюда из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с соусом голландским, с соусом белым с каперсами). Блюда из припущенной рыбы (рыба паровая, рыба в соусе белое вино, в соусе рассол, рыба припущенная по-русски). Блюда из жареной рыбы (рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с лимоном, рыба жареная во фритюре, судак с зеленым маслом, рыба, жаренная в тесте, рыба, жаренная на открытом огне, рыба, жаренная на вертеле). Блюда из тушеной рыбы. Блюда из запеченной рыбы (рыба, запеченная по-русски, рыба, запеченная под сметанным соусом с грибами, рыба. Запеченная в томатном соусе с грибами, рыба, запеченная с макаронами, солянка из рыбы на сковороде). Блюда из рубленой рыбы (котлеты и биточки, котлеты рыбные любительские, котлеты рыбные с капустой и морковью, биточки рыбные жареные фри, зразы рыбные рубленые, зразы рыбные с черносливом по-русски, тельное, тефтели, хлебцы рыбные, рулет из рыбы, фрикадельки с томатным соусом, кнели в соусе). Блюда из нерыбного водного сырья (блюда из мидий, блюда из устриц, блюда из морского гребешка, блюда из крабов, блюда из креветок, блюда из криля, блюда из лангустов и омаров, блюда из кальмаров, блюда из трепангов, блюда из морской капусты, блюда из раков). Требования к качеству рыбных блюд.	
	Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, тепловая кулинарная обработка, технология приготовления блюд, требования к качеству, сроки реализации.	Характеристика яиц. Требования к качеству яиц. Приготовление блюд из яиц и яйцепродуктов (вареные яйца, яйца всмятку, яйца в мешочек, яйца вкрутую. Яичная кашка, яичная кашка натуральная из яиц или меланжа, яичница-глазунья, яичница натуральная, яичница в помидорах, омлет, омлет натуральный, омлет, фаршированный ветчиной, драчена натуральная, драчена с сыром, яичные котлеты, крокеры из яиц). Творог. Приготовление блюд из творога (салат из сыра, яиц и зеленого лука, суп из черной смородины с творожными клецками, сырники с картофелем, творожники розовые, вареники ленивые с картофелем, пудинг из творога и овощей, суфле	ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-1ПК-3

		творожное с яблоками, бабка из творога, рисовые котлеты с творогом, соус масляный с яйцом, крем молочный, паста творожная заварная).	
--	--	--	--

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы для студентов очной формы обучения

n/ n	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Соусы промышленного производства.	12	1,2,3,4, 5	6-16	1-9
2	Продукция из картофеля, овощей и грибов.	12	1,2,3,4, 5	6-16	1-9
3	Продукция из куп, бобовых и макаронных изделий.	12	1,2,3,4, 5	6-16	1-9
4	Продукция из мяса и мясопродуктов.	12	1	6-16	1-9
5	Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.	12	1	8,10,11	1-9
6	Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского	14	1	8,10,11	1-9

	промысла. к качеству, сроки реализации.				
7	Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога.	14	1	8,10,11	1-9
	<i>Всего</i>	88			

Тематический план самостоятельной работы для студентов заочной формы обучения

<i>n/ n</i>	<i>Тематика самостоятельной работы</i>	<i>Количество часов</i>	<i>Рекомендуемые источники информации (№ источника)</i>		
			<i>основная (из п.8 РПД)</i>	<i>дополнительная (из п.8 РПД)</i>	<i>(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)</i>
1	Ассортимент соусов. Технологические схемы производства. Соусы промышленного производства.	26	1,2,3,4, 5	6-16	1-9
2	Продукция из картофеля, овощей и грибов.	26	1,2,3,4, 5	6-16	1-9
3	Продукция из куп, бобовых и макаронных изделий.	28	1,2,3,4, 5	6-16	1-9
4	Продукция из мяса и мясопродуктов.	28	1	6-16	1-9
5	Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.	28	1	8,10,11	1-9
6	Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. к качеству, сроки реализации.	28	1	8,10,11	1-9
7	Продукция из яиц,	27	1	8,10,11	1-9

	яйцепродуктов и творога.				
	<i>Всего</i>	<i>190</i>			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Учебно-методическое пособие «Технология продукции общественного питания» для студентов специальности 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»: учебно-методическое пособие по / Т.А. Исригова, Салманов М.М. , Алиева С.М., Джалалова Т.Ш. – Махачкала, ДагГАУ, 2024. – 33с.
2. Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» : учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258698>
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564>
4. **Озерова, Т. С.** Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2017. — 33 с. — ISBN 978-5-8259-1204-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140112>
5. Технология продукции общественного питания [Текст]: учебник и практикум для академического бакалавриата / Васильева, И.В. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям. - Москва: Издательство Юрайт, 2016. - 414с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-9916-6085-3.
6. Технология растениеводства [Текст]: учебное пособие, допущ. УМО по агрономическому образованию для бакалавров по направл. "Агрохимия и агропочвоведение", "Агрономия", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 592с. : ил.(+вклейка,8с.). - (Учебники для вузов. Спец. литература). - ISBN 978-5-8114-1712-4.
7. Цыбикова, Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань,

Примерные темы курсовых работ

1. Расчет производственной программы кафе
2. Расчет производственной программы ресторана
3. Расчет производственной программы сосисочной
4. Расчет производственной программы пирожковой
5. Расчет производственной программы кафе-кондитерской
6. Расчет производственной программыпельменной
7. Расчет производственной программы детского кафе

8. Расчет производственной программы вагона-ресторана
9. Расчет производственной программы блинной
10. Расчет производственной программы закусочной

Тематика курсовых работ уточняется преподавателем (вид ПОП, производительность, местонахождение, вид кухни и т.д.)

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

***Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.*

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента (зачет, экзамен). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторные занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

***Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.*

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

Реферат/курсовая работа. Реферат: Поиск литературы и составление библиографии, использование от 3 до 5 научных работ, изложение мнения авторов и своего суждения по выбранному вопросу; изложение основных аспектов проблемы. Ознакомиться со структурой и оформлением реферата.

Курсовая работа: изучение научной, учебной, нормативной и другой литературы. Отбор необходимого материала; формирование выводов и разработка конкретных рекомендаций по решению поставленной цели и задачи; проведение практических исследований по данной теме.

Методические рекомендации по выполнению требований к оформлению курсовой работы имеются на кафедрах.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Технология продуктов общественного питания»

Изучение дисциплины осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и

условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают

возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену. К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Учебное пособие по курсу «Научные основы технологии функциональных продуктов питания» для магистров по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания» : учебное пособие / составители А. С. Хамицаева, Ф. Н. Цогоева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2022. — 272 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258698>
2. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564>
3. **Озерова, Т. С.** Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2017. — 33 с. — ISBN 978-5-8259-1204-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/140112>
4. **Васильева, И.В.** Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. - Москва : Издательство Юрайт, 2016. - 414с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-9916-6085-3.
5. **Технология продукции общественного питания В 2 т.** [Текст] : учебное пособие для студ. высш. учебных заведений. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных , кондитерских и булочных изделий / авт. А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Н.И. Ковалев и [др.]; под ред. А.С. Ракушного. - Москва : Мир, 2004. - 416с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высших учебных заведений). - ISBN 5-03-003581-8
(Т.2)
Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата / **Васильева, И.В.** Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям. - Москва: Издательство Юрайт, 2016. - 414с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-9916-6085-3.

6. Технологии пищевых производств: учебник /А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.- М.: КолосС, 2005. – 768с.

7. Технология растениеводства [Текст]: учебное пособие, допущ. УМО по агрономическому образованию для бакалавров по направл.

"Агрохимия и агропочвоведение", "Агрономия", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 592с. : ил.(+вклейка, 8с.). - (Учебники для вузов. Спец. литература). - ISBN 978-5-8114-1712-4.

8. Технология производства продукции растениеводства [Текст] : учебник, реком. МСХ РФ / Под ред. В. Ф. Мальцева, М. К. Каюмова. - Ростов н/Д : Феникс, 2008. - 601с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-222-12173-6.

9. Технология переработки продукции растениеводства [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / Н. М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева и др.; под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2008. - 616с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8.

б) Дополнительная литература:

1. **Технология продуктов общественного питания [Электронный ресурс] :** учебно-методическое пособие / Т.А. Истригова [и др.]. — Электрон. дан. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2015. — 49 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113100>
2. **Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] :** сборник технических нормативов. В 2 т. Т.1 / под ред. М. П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2019. - 880с. - ISBN 978-5-905170-89-8. - ISBN 978-5-905170-90-4(т.1) :
3. **Сборник рецептур на продукцию общественного питания [Текст] :** сборник технических нормативов. В 2 т. Т.2 / под ред. М. П. Могильный. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : ДеЛи плюс, 2019. - 880с. - ISBN 978-5-905170-89-8. - ISBN 978-5-905170-91-1(т.2) :
4. **Васильева, И.В.**
Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник: практикум для академического бакалавриата. - Москва : Юрайт, 2016. - 414с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-9916-6085-3 :
5. **Технология продуктов общественного питания [Текст] :** учебно-методическое пособие к лабораторно-практическим занятиям для студентов 3 курса факультета агротехнологии и землеустройства по направлению 19.03.04-"Технология продукции и организации общественного питания" / сост. Т. А. Истригова, М. М. Салманов, С. М. Алиева, Т. Ш. Джалалова. - Махачкала : ФГБОУ ВО ДагГАУ, 2015. - 49с. - (Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания).
6. **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Текст] /** под ред. А.Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2015. - 208с. - ISBN 978-5-394-02385-9 :
Технология продукции общественного питания [Текст] : учебное пособие: лабораторный практикум / под ред. Л.П. Липатовой. - Москва : ФОРУМ, 2012. - 392с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-91134-384-2 :
7. **Джабоева, А. С.** Технология продуктов общественного питания: сборник задач [Текст] : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. - Москва : Магистр; ИНФРА-М, 2012. - 256с.
8. **Могильный, М. П.** Справочник работника общественного питания [Текст] : справочник / под ред. М. П. Могильного. - Москва : ДеЛи плюс, 2011. - 656с. - ISBN 978-5-905170-11-9 :

9. **Сборник рецептов на продукцию общественного питания** [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М.П. Могильный. - Москва : ДеЛи плюс , 2011. - 1008с. - ISBN 978-5-905170-02-7 :
10. **Технология переработки продукции растениеводства** [Текст] : учебник, допущ. МСХ РФ / Под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2006. - 616с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 5-9532-0336
11. **Наумкин, В. Н.** Технология растениеводства [Текст] : учебное пособие, допущ. УМО по агрономическому образованию для бакалавров по направл. "Агрохимия и агропочвоведение", "Агрономия", "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - СПб. : Издательство "Лань", 2014. - 592с. : ил.(+вклейка, 8с.). - (Учебники для вузов. Спец. литература). - ISBN 978-5-8114-1712-4.
13. **Технологии пищевых производств:** учебник /А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.- М.: КолосС, 2005. – 768с.
14. **Земсков, В.И.** Производство растительных масел в условиях сельскохозяйственных предприятий малой мощности [Электронный ресурс] : учеб. пособие / В.И. Земсков, И.Ю. Александров. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 252 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107293>
15. **Лабораторный практикум по технологии отрасли:** (производство растительных масел) [Текст] / Л. А. Мхитарьянц, Е. П. Корнена, Е. В. Мартовщук и др.; под ред. Е. П. Корненой. - СПб. : ГИОРД, 2013. - 224с.
16. **Технологии пищевых производств:** учебник /А.П. Нечаев, И.С. Шуб, О.М. Аношина и др.- М.: Колос С, 2005. – 768с.
17. **Овсянникова, О.В.** Разработка технологии получения пищевых белковых продуктов из семян подсолнечника [Электронный ресурс] : монография / О.В. Овсянникова, Т.П. Францева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 96 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102234>.
18. **Технология переработки продукции растениеводства** [Текст]: учебник, допущ. МСХ РФ / Н М. Личко, В. Н. Курдина, Л. Г. Елисеева и др.; под ред. Н. М. Личко. - Москва : "КолосС", 2008. - 616с.: ил. - (Учебники и учебные пособия для студ. высш. учеб. заведений). - ISBN 978-5-9532-0677-8.
19. **Киселёва, Т. Ф.** Технология консервирования [Текст]: учебное пособие. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 416с.
20. **Магомедов, М.Г.** Производство плодоовощных консервов и продуктов здорового питания [Текст]: учебник. Допущ. УМО по агрономич. образованию по направлению "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции". - СПб : Изд-во "Лань", 2015. - 560с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература.). - ISBN 978-5-8114-1849-7
21. **Цыбикова, Г.Ц.** Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум

[Электронный ресурс] : 2018-07-13 / Г.Ц. Цыбикова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 92 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107966>.

22. Учебно-методическое пособие «Технология продукции общественного питания» для студентов специальности 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» и 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»: учебно-методическое пособие по / Т.А. Исригова, Салманов М.М., Алиева С.М., Джалалова Т.Ш. – Махачкала, ДагГАУ, 2014. – 33с.

а. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbgmu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань»

	«Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	яя		Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

Периодические издания:

Вопросы питания

Ресторанные ведомости

Пищевая промышленность.

Пищевые ингредиенты, сырье и добавки.

Современная торговля.

Спрос.

Стандарты и качество.

Товаровед продовольственных товаров.

в. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Технология продуктов общественного питания» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает

под запись.

i. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

ii. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

iii. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

iv. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. Перечисления лучше записывать столбцом.

Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

v. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим (семинарским) занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы.

По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к зачету с оценкой. Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета с оценкой. На дифференцированном зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету с оценкой – процесс индивидуальный. Тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

В ходе подготовки к зачету с оценкой обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для дифференцированного зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета с оценкой преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету с оценкой обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете с оценкой. Залогом успешной сдачи дифференцированного зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка.

Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету с оценкой не допускаются.

В ходе сдачи зачета с оценкой учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета с оценкой закрывается и сдается в учебную часть факультета.

vi. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

-методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

-перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

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

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, проектор, лаборатория, оборудованная кухонной мебелью, печкой, посуда, кухонный инвентарь, лабораторные весы. Плакаты и стенды.

viii. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета/экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете/экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- зачет/экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента зачет/экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту.

- по желанию студента зачет/экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

«___»_____20 г.

В программу дисциплины (модуля) «Сельскохозяйственная биотехнология» по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки с.-х. продукции» вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №___от_____г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«___»_____20 г.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]