

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

**Факультет технологический**

**Кафедра технологии хранения, переработки и стандартизации  
сельскохозяйственных продуктов**

*Утверждаю:*

*Врио проректора*

*по учебной работе и ДО*

*О.А. Османов*

*22.06.2026г*



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**дисциплины**

**«Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»**

**Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»**

**Направленность (профиль) подготовки - «Технология и организация  
ресторанного дела»**

**Квалификация - Бакалавр**

**Форма обучения – очная**

**Махачкала, 2026**

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA  
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич  
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

### ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального Государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Рамазанов О.М., к.с.-х.н., доцент



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии хранения, переработки и стандартизации с/х продуктов «25» мая 2026г., протокол № 9.

Врио зав.кафедрой, к. с.-х. наук, доцент



О.М.Рамазанов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» 06. 2026г., протокол № 10.

Председатель методической  
комиссии факультета, к. с.-х. наук, доцент



Г.А. Макуев

## СОДЕРЖАНИЕ:

|                                                                                                                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Цели и задачи дисциплины.....                                                                                                                                                                                            | 4  |
| 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....                                                                                | 4  |
| 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....                                                                                                                                                              | 5  |
| 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..... | 6  |
| 4.1 Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах).....                                                                                                                                                                | 6  |
| 5.Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....                                                                   | 7  |
| 5.1.Разделы дисциплины по видам занятий.....                                                                                                                                                                                | 7  |
| 5.2.Тематический план лекций.....                                                                                                                                                                                           | 7  |
| 5.3.Тематический план практических и лабораторных- занятий.....                                                                                                                                                             | 8  |
| 5.4.Содержание разделов дисциплины.....                                                                                                                                                                                     | 10 |
| 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....                                                                                                                                                              | 11 |
| 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....                                                                                                                          | 14 |
| 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....                                                                                                           | 16 |
| 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....                                                                                                                                                        | 17 |
| 10. Информационные технологии и программное обеспечение.....                                                                                                                                                                | 20 |
| 11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса .....                                                                                                                     | 21 |
| 12. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....                                                                                                                       | 21 |
| Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....                                                                                                                                                                  | 23 |
| Лист регистрации изменений в РПД.....                                                                                                                                                                                       | 24 |

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – изучение и освоение технологических процессов на всех этапах хранения растительного сырья, а также полуфабрикатов и готовой продукции, вырабатываемой на его основе.

**Задачи дисциплины включают:**

- изучение научных принципов хранения и консервирования продукции;
- получение полного представления о качестве сельскохозяйственного (растениеводческого) сырья;
- получение полного представления о требованиях, предъявляемых к растительному сырью в зависимости от способов и режимов её хранения;
- исследование физических и биохимических свойств продукции в плане технологической оценки;
- приобретение необходимых теоретических и практических навыков с целью организации в конкретных условиях производства продукции высокого качества с минимальными затратами.

## 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: **ИД-1ПК - 1;** Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

**ИД-1ПК - 2** Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания

| Код и компетенции | Содержание компетенции(индикаторы) | Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования | В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен: |       |         |
|-------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
|                   |                                    |                                                      | знать                                                                                                  | уметь | владеть |

|  |  |             |  |  |  |
|--|--|-------------|--|--|--|
|  |  | компетенции |  |  |  |
|--|--|-------------|--|--|--|

|                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК – 1</b><br>Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | <b>ИД-1ПК - 1;</b><br>Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | Технология хранения сырья; Технология хранения полуфабрикатов; Технология хранения готовой продукции | <b>знать:</b><br>теоретические основы свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, а также документооборот на предприятиях питания | <b>уметь:</b><br>использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции и питания | <b>владеть:</b><br>навыками подбора наиболее рациональных ресурсосберегающих методов, способов и режимов хранения растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на их основе |
| <b>ПК-2</b><br>Планирует процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания                                                                                   | <b>ИД-1ПК - 2</b><br>Оценивает факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания                                                                                                                   | Технология хранения сырья; Технология хранения полуфабрикатов; Технология хранения готовой продукции | Знать факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания                                                                                           | Уметь оценивать факторы, влияющие на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания            | Владеть навыками и оценивания факторов, влияющих на процессы индустриального производства кулинарной продукции и организации питания                                                   |

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции» входит в перечень дисциплин по части, формируемая участниками образовательных отношений Б1.В.10 согласно учебного плана.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой

продукции» являются Техно-химический контроль сырья и готовой продукции, товароведение продовольственных товаров, Контроль качества продукции в общественном питании, Современный ресторанный бизнес, Бухгалтерский учет, Санитария и гигиена питания, Технология кавказской кухни, Элективные курсы в т.ч. дисциплины по выбору и Производственная практика (Технологическая практика).

Параллельно изучается: Технология специальных видов питания, Тара и упаковочные материалы, Производственная практика (Технологическая практика).

#### **Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами**

| № п/п | Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин | №№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения последующих |
|-------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
|-------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|

|   |                                                                          | дисципли н |   |   |
|---|--------------------------------------------------------------------------|------------|---|---|
|   |                                                                          | 1          | 2 | 3 |
| 1 | Централизованное производство кулинарной продукции                       | +          | + | + |
| 2 | Технология кулинарной продукции за рубежом                               | +          | + | + |
| 3 | Производственная практика (Преддипломная практика)                       | +          | + | + |
| 4 | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | +          | + | + |

#### **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**

##### **4.1 Объем дисциплины по видам учебных занятий(в часах) Очная форма обучения**

| Вид учебной работы                                      | Всего часов/   | Семестр        |
|---------------------------------------------------------|----------------|----------------|
|                                                         |                | 7              |
| <b>Общая трудоемкость:</b> часы                         | <b>144</b>     | <b>144</b>     |
| зачетные единицы                                        | 4              | 4              |
| <b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>              | <b>54(10)*</b> | <b>54(10)*</b> |
| Лекции                                                  | 18 (6)*        | 18(6)*         |
| практические занятия (ПЗ)                               | 36 (4)*        | 36(4)*         |
| <b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>            | <b>90</b>      | <b>90</b>      |
| самостоятельное изучение тем                            | 30             | 30             |
| подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий | 60             | 60             |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                         | зачет          | зачет          |

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**5. Содержание дисциплины**  
**5.1 Разделы дисциплины и виды занятий в часах**  
**Очная форма обучения**

| №<br>п/п | Наименование разделов                           | Всего<br>(часов) | Аудиторные занятия (час) |               | Самостоятельная работа |
|----------|-------------------------------------------------|------------------|--------------------------|---------------|------------------------|
|          |                                                 |                  | Лекции                   | ПЗ            |                        |
| 1.       | Раздел 1. Технология хранения сырья             | 56               | 8(2)*                    | 14(1)*        | 34                     |
| 2.       | Раздел 2. Технология хранения полуфабрикатов    | 44               | 4(2)*                    | 10(2)*        | 30                     |
| 3        | Раздел 3. Технология хранения готовой продукции | 44               | 6(2)*                    | 12(1)*        | 26                     |
|          | <b>Всего</b>                                    | <b>144</b>       | <b>18(6)*</b>            | <b>36(4)*</b> | <b>90</b>              |

() \* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**5.2 Тематический план лекций**  
**Очная форма обучения**

| №<br>п/п                                               | Темы лекций                                                                                                                                                                                                                                              | Кол-во часов  |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Раздел 1. Технология хранения сырья</b>             |                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 1                                                      | Пищевое сырье – как биологический объект. Ассортимент и характеристика основных групп пищевого сырья.                                                                                                                                                    | 2(1)*         |
| 2                                                      | Общие требования к качеству сырья и продуктов. Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности.                                                                                                                                 | 2(1)*         |
| 3                                                      | Органолептическая оценка качества различных групп пищевого сырья.                                                                                                                                                                                        | 2             |
| 4                                                      | Условия хранения и различные виды упаковок для пищевого сырья                                                                                                                                                                                            | 2(1)*         |
| <b>Раздел 2. Технология хранения полуфабрикатов</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 5                                                      | Ассортимент и характеристика основных групп полуфабрикатов. Виды складских помещений и требования к ним. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.                                                    | 2(1)*         |
| 6                                                      | Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.                                                                                                                                                                                | 2(1)*         |
| <b>Раздел 3. Технология хранения готовой продукции</b> |                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 7                                                      | Ассортимент и характеристика основных групп готовой продукции (хлеба). Методы контроля качества продуктов при хранении.                                                                                                                                  | 2             |
| 8                                                      | Правила оценки состояния запасов на производстве. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и прием продуктов. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых | 2(1)*         |
| 9                                                      | Хранение сушеных плодов и овощей.<br>Режимы и сроки хранения замороженных продуктов                                                                                                                                                                      | 2             |
|                                                        | <b>Всего</b>                                                                                                                                                                                                                                             | <b>18(6)*</b> |

() \* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

### 5.3 Тематический план практических занятий

#### Очная форма обучения

| №<br>п/п                                               | Темы занятий                                                          | Кол-во<br>часов |
|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Раздел 1. Технология хранения сырья</b>             |                                                                       |                 |
| 1                                                      | Характеристика зерновых масс как объектов хранения                    | 2               |
| 2                                                      | Физиологические процессы, происходящие в зерновых массах при хранении | 2               |
| 3                                                      | Режимы и способы хранения зерновых масс                               | 2(1)*           |
| 4                                                      | Мероприятия, повышающие устойчивость зерновых масс при хранении       | 2               |
| 5                                                      | Хранение клубнеплодов и корнеплодов                                   | 2               |
| 6                                                      | Хранение овощей и бахчевых культур                                    | 2               |
| 7                                                      | Хранение плодов и ягод                                                | 2               |
| <b>Раздел 2. Технология хранения полуфабрикатов</b>    |                                                                       |                 |
| 8                                                      | Хранение муки и крупяных продуктов                                    | 2(1)*           |
| 9                                                      | Хранение макаронных изделий                                           | 2               |
| 10                                                     | Хранение растительных масел                                           | 2               |
| 11                                                     | Хранение быстрозамороженных полуфабрикатов                            | 2               |
| <b>Раздел 3. Технология хранения готовой продукции</b> |                                                                       |                 |
| 12                                                     | Хранение хлебобулочных изделий                                        | 2(1)*           |
| 13                                                     | Хранение плодоовощных и плодово-ягодных консервов                     | 2(1)*           |
| 14                                                     | Хранение картофелепродуктов                                           | 2               |
| 15                                                     | Хранение сахаристых продуктов                                         | 2               |
| 16                                                     | Хранение плодово-ягодных и виноградных вин                            | 2               |
| 17                                                     | Хранение сушёной продукции                                            | 2               |
| <b>Всего</b>                                           |                                                                       | <b>36(4)*</b>   |

() \* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 5.4. Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела      | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Компетенции                       |
|-------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1.    | Технология хранения сырья | <p><u>Введение.</u> Общие вопросы курса. Цели и задачи курса. Значение хранения и переработки сельхозпродуктов. Виды потерь. Факторы, влияющие на качество с/х продукции. Роль специалистов в области повышения качества, улучшения хранения и переработки сельхозпродуктов.</p> <p><u>Научные принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов.</u> Общие принципы хранения и консервирования сельскохозяйственных продуктов. Принцип биоза, абиоза, анабиоза, ценоанабиоза и перспективы их применения в сельском хозяйстве.</p> <p><u>Химический состав зерна, плодов и овощей</u> Требования, предъявляемые к качеству зерна. Химический состав зерна. Влияние условий выращивания, хранения и переработки на химический состав сырья. Содержание в продуктах азотистых веществ, углеводов, пектинов, органических кислот, фенольных соединений. Ферментов, витаминов и минеральных веществ и их значение для человека. Классификация зерна и семян по химическому составу.</p> <p><u>Особенности зерновых масс как объектов хранения.</u> Теория и практика хранения зерновых масс. Особенности зерновых масс как объектов хранения. Состав и свойства зерновых масс. Физические и физиологические свойства зерна.</p> <p>Особенности плодов и овощей, как объектов хранения. Отличия плодов и овощей как объектов хранения.</p> <p><u>Основные факторы и условия хранения зерновых масс.</u> Микрофлора и вредителя хлебных запасов. Явление и виды самосогревания зерновых масс. Значение температуры, влажности и состава газовой среды при хранении продукции.</p> <p>Режимы и способы хранения зерновых масс. Теоретические основы хранения зерна в сухом, холодном состоянии и без доступа воздуха. Основы и способы зерносушения. Способы хранения зерновых масс. Требования, предъявляемые к зернохранилищам. Мероприятия, повышающие стойкость зерновых масс при хранении. Очистка зерновых масс от примесей и активное вентилирование зерна. Химическое консервирование зерна.</p> <p><u>Методы хранения плодов и овощей</u> Биологические основы лежкости картофеля, плодов и овощей. Основные факторы, влияющие на лежкость. Почвенно-климатические условия, технология возделывания, сроков уборки, тары и т. д. при хранении плодов и овощей. Потери при хранении. Особенности условий в массе хранящихся картофеля, овощей, плодов. Общая классификация методов хранения плодов и овощей.</p> <p><u>Способы хранения, типы хранилищ</u> Полевые и стационарные способы хранения. Контроль условий хранения и состояния продукции в буртах, траншеях и стационарных хранилищах. Строительно-конструктивные и</p> | ИД-1<br>ПК - 1;<br>ИД-1<br>ПК - 2 |

|   |                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                             |
|---|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|   |                                       | <p>планировочные особенности стационарных хранилищ. Холодильники с искусственным охлаждением. Схема компрессорной холодильной установки. Системы охлаждения. Особенности хранения продукции в условиях РГС.</p> <p>Методы создания и контроля РГС. Технология хранения отдельных видов плодов и овощей.</p>                                                                                                                                                                                                                           |                                             |
| 2 | Технология хранения полуфабрикатов    | <p><u>Условия хранения и транспортирование круп.</u> Процессы протекающие в крупе при хранении. Технологические требования к качеству сырья для производства круп.</p> <p><u>Макаронные изделия.</u> Технология производства макаронных изделий. Ассортимент. Требования к качеству макаронных изделий и условия их хранения.</p> <p><u>Режимы и сроки хранения продуктов из картофеля.</u> Способы упаковки крахмала и условия его хранения.</p>                                                                                     | <p>ИД-1<br/>ПК - 1;<br/>ИД-1<br/>ПК - 2</p> |
| 3 | Технология хранения готовой продукции | <p><u>Хранение хлеба.</u> Изменение качества хлеба при его хранении. Очерствение хлеба. Освежение черствого хлеба. Дефекты хлеба. Дефекты, вызванные качеством муки, неправильным проведением технологического процесса. Болезни хлеба. Порча хлеба микробного характера: плесневение, картофельная болезнь, меловая болезнь.</p> <p><u>Хранение сушеных плодов и овощей.</u></p> <p><u>Режимы и сроки хранения замороженных продуктов.</u></p> <p><u>Упаковка, маркировка и транспортирование вин.</u> Условия и сроки хранения.</p> | <p>ИД-1<br/>ПК - 1;<br/>ИД-1<br/>ПК - 2</p> |

**6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**  
**Тематический план самостоятельной работы**  
**Очная форма обучения**

| №<br>№<br>п/<br>п | Тематика самостоятельной работы                                                              | Объ<br>ем,<br>час. | Рекомендуемые<br>источники информации<br>(№ источника) |                                           |                                              |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                   |                                                                                              |                    | основ<br>ная<br>(из<br>п.8<br>РПД)                     | дополн<br>ительн<br>ая (из<br>п.8<br>РПД) | (интерн<br>етресурс<br>ы) (из<br>п.9<br>РПД) |
| 1                 | Пищевое сырье – как биологический объект.                                                    | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 2                 | Ассортимент и характеристика основных групп пищевого сырья.                                  | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 3                 | Новые и альтернативные виды сырья, используемые в пищевой промышленности.                    | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-1                                          |
| 4                 | Условия транспортирования и реализации различных видов пищевого сырья и продуктов питания.   | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 5                 | Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. | 2                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 6                 | Методы контроля качества продуктов при хранении.                                             | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 7                 | Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.                                        | 2                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 8                 | Правила оформления заказа на продукты со склада и прием продуктов.                           | 2                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 9                 | Способы и формы инструктирования персонала по безопасности и хранения пищевых продуктов.     | 2                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 10                | Хранение соевых белковых продуктов                                                           | 2                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 11                | Режимы и сроки хранения консервов                                                            | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 12                | Хранение натуральных консервов из картофеля, овощей и плодов                                 | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 13                | Хранение маринадов овощных и плодовых                                                        | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 14                | Хранение закусочных консервов                                                                | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 15                | Хранение первых обеденных блюд и овощных полуфабрикатов                                      | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 16                | Хранение концентрированных томатных продуктов                                                | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 17                | Хранение соков из плодов и овощей                                                            | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 18                | Хранение консервированных компотов из плодов и ягод                                          | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 19                | Хранение плодово-ягодного и овощного пюре                                                    | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |
| 20                | Хранение варенья, джема, конфитюра, желе, повидла и цукатов                                  | 4                  | 1-4                                                    | 1-7                                       | 1-11                                         |

|                     |                                            |           |     |     |      |
|---------------------|--------------------------------------------|-----------|-----|-----|------|
| 21                  | Хранение солёно-квашеной продукции         | 4         | 1-4 | 1-7 | 1-11 |
| 22                  | Хранение мочёных плодов и ягод             | 4         | 1-4 | 1-7 | 1-11 |
| 23                  | Хранение сушёной продукции                 | 4         | 1-4 | 1-7 | 1-11 |
| 24                  | Хранение быстрозамороженных полуфабрикатов | 4         | 1-4 | 1-7 | 1-11 |
| 25                  | Хранение сахаристых продуктов              | 2         | 1-4 | 1-7 | 1-11 |
| 26                  | Купаж, упаковка и хранение чая             | 2         | 1-4 | 1-7 | 1-11 |
| <b>Всего часов:</b> |                                            | <b>90</b> |     |     |      |

### **Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:**

1. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата. Рек. УМО высшего образования обучающихся по техническим направлениям и специальностям. – М.: Изд-во Юрайт, 2016. - 414с. - (Бакалавр. Академический курс). - ISBN 978-5-9916-6085-3.

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

3. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст] : учебное пособие для вузов / С. Я. Корякина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина и др. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 496 с.

### **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). При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на практических занятиях, заслушивание докладов, рефератов, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские 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):

Пнаглядные пособия (плакаты - 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.

## **7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **а) основная литература:**

1. Персиянов, В. В. Защита в чрезвычайных ситуациях на предприятиях пищевых производств / В. В. Персиянов, Л. Л. Никифоров. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-507-46887-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/352235>
2. Бычков, А. Л. Современные методы исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции : учебно-методическое пособие / А. Л. Бычков, О. В. Дерюшева. — Новосибирск : НГТУ, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-7782-4612-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/306464>
3. Маюрникова, Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Маюрникова, Г.А. Губаненко, А.А. Кокшаров. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-3323-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111885> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Технология и организация мучных кондитерских и хлебобулочных изделий : учебно-методическое пособие / Т.А. Истригова, М.М. Салманов, С.М. Алиева, Т.Ш. Джалалова. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2015. — 95 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113101> .
5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст] : учебное пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина, Е. В. Хмелёва. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 496с. - ISBN 978-5-905170-23-2 :
6. 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:
7. Технология и организация мучных кондитерских и хлебобулочных изделий [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 общественног питания" / сост. Т. А. Истригова, М. М. Салманов, С. М. Алиева, Т. Ш. Джалалова. - Махачкала : ФГБОУ ВО ДагГАУ, 2015. - 95с. - (Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания).

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

**б) дополнительная литература:**

1. Баймишев, Р. Х. Технологическая практика : методические указания / Р. Х. Баймишев, Е. В. Долгошева, Т. Н. Романова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 22 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/355784>

2. Коростелева, Л. А. Ознакомительная практика (в том числе получении первичных навыков научно-исследовательской работы) : методические указания и рекомендации / Л. А. Коростелева, Р. Х. Баймишев, Т. Н. Романова. — Самара : СамГАУ, 2023. — 22 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/326675>

3. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в медицинских организациях : учебно-методическое пособие / А. В. Мельцер, Н. А. Мозжухина, Т. С. Чернякина, Н. М. Кордюков. — Санкт-Петербург : СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2022. — 244 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/327716>

4. Контроль качества продовольственного сырья и продукции общественного питания : методические рекомендации / составитель С. В. Зангиева. — Сочи : СГУ, 2022. — 20 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351653>

5. Макушин, А.Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий : методические указания / А.Н. Макушин. — Самара : СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123555>

6. Дагбаева, Т.Ц. Технология производства мясных полуфабрикатов : учебное пособие / Т. Ц. Дагбаева, Е. В. Залуцкая. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2014. — 146 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138752>

7. Ковалева, И.П.

Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] : учебное пособие. - Санкт-Петербург : Проспект Науки, 2012. - 152с. - ISBN 978-5-903090-67-9

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ.- [mcx.ru](http://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://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно  
доступа к  
образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
- 7.Электронная библиотека IQlib (образовательные издания , электронные учебники, справочные и учебные пособия) - <http://www. iqlib.ru/>;
- 8.Интернет-сайт Web@ pir.ru.
- 9.Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования) - <http://window.edu.ru/library>;
- 10.<http://plodovodstvo.ru/karta.php>;
- 11.[http://www.timacad.ru/departments/umo/sadovod\\_magistr.php](http://www.timacad.ru/departments/umo/sadovod_magistr.php);

### Электронно-библиотечные системы

|    | 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      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург<br>Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г.<br>с 15.04.2026г. по 14.04.2027г. |
| 2. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент- Издательство Дашков и К»                                                                                                               | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27..01.2026<br>с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г         |
| 3. | Polpred.com                                                                                                                                                                                                          | сторонняя      | <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>     | ООО «Полпред справочники»<br>Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.                                           |
| 4. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)                                                                                                                                                        | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени                                    |

|    |                                                                                                |           |                                                                                                                             |                                                                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек) | сторонняя | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                                                                     | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г.<br>без ограничения времени                            |
| 6. | ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»                              | сторонняя | <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a><br><a href="#">ДарГАУ</a><br><a href="#">11000000</a> | ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021<br>С 01.06.2021 без ограничения времени. |
| 7. | ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ                  | сторонняя | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                                                                     | Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ<br>С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.                                                             |

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях 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.

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 необходимые 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, 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.** Изучение дисциплины завершается сдачей обучающимися зачета. На зачете определяется качество и объем усвоенных студентами знаний. Подготовка к зачету процесс индивидуальный, тем не менее, существуют некоторые правила, знания которых могут быть полезны для всех.

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

В преддверии зачета 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 обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете. Залогом успешной сдачи 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 не допускаются.

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

## **10. 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**

|                                         |                                                          |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| LibreOffice                             | Пакет офисных программ                                   |
| Visual Studio                           | Стартовая площадка для написания, отладки и сборки кода  |
| Компас 3D                               | Система трехмерного проектирования                       |
| Adobe Acrobat Reader DC / Foxit Reader  | Программа для чтения и редактирования PDF документов     |
| LibreOffice Draw                        | Входит в состав бесплатного офисного пакета LibreOffice. |
| Яндекс браузер                          | Браузер                                                  |
| 7-Zip                                   | Архиватор                                                |
| 1С: Предприятие 8 (версия для обучения) | Бесплатная учебная версия платформы 1С                   |
| QGIS                                    | для геоинформатики                                       |
| КонсультантПлюс                         | для юридических и экономических дисциплин                |
| VLC                                     | Воспроизведение видео                                    |

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

**11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Приборы, электронные технические и аналитические весы; средства измерения: гибкие металлические линейки с ценой деления 1 мм и др.; стандарты на продукцию (товары), терминов и определений, правила приемки и методы контроля качества товаров; демонстрационные и лабораторные стенды, плакаты, макеты и схемы.

**12. 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 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 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 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 проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет 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 проводится в устной форме.

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20 /20 учебный год

### УТВЕРЖДАЮ

Врио проректора по учебной работе

и ДО \_\_\_\_\_ О. А. Османов

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

В программу дисциплины (модуля) «Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки - «Технология и организация ресторанного дела» вносятся следующие изменения:

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

### Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г.

Врио зав. кафедрой

\_\_\_\_\_ Рамазанов О.М. / \_\_\_\_\_ доцент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

### Одобрено

Председатель методической комиссии технологического факультета

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

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 г.

Лист регистрации изменений в РПД

| п/п | Номера разделов, где произведены изменения | Документ, в котором отражены изменения | Подпись | Расшифровка подписи | Дата введения изменений |
|-----|--------------------------------------------|----------------------------------------|---------|---------------------|-------------------------|
| 1.  |                                            |                                        |         |                     |                         |
| 2.  |                                            |                                        |         |                     |                         |
| ... |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |