

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 16.11.2023 14:49:45
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор института
землеустройства и агротехнологий
Т. В. Наумова
«17» февраля 2023г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технология продукции общественного питания

Уровень основной профессиональной образовательной программы бакалавриат

Квалификация бакалавр

Направление(я) подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация предприятий общественного питания

Форма обучения очная, заочная

Институт землеустройства и агротехнологий

Статус дисциплины Б1.В.01

Курс 3 **Семестр** 5

Учебный план набора 2023 года и последующих лет.

Распределение рабочего времени:

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

Се- местр	Учебные занятия (час)							Кон- троль	Форма итого- вой ат- теста- ции (зач., зач. с оценкой, экзамен)
	Общий объем	Контактная работа			Самостоятельная работа				
		Всего	Лек- ции	ЛЗ	ПЗ	КП (КР)	Другие виды СР		
5 очное	252	144	72		72	+	81	27	экзамен
3 курс з/о	252	26	10		16	+	217	9	экзамен
итого	252/252	144/26	72/10		72/16	+/+	81/217	27/9	экзамен

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 7 ЗЕТ

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик

Ст. преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий, к.с-х.н.

(должность)

_____ (подпись)

Кияшко Н.В.

(Ф.И.О.)

Руководитель образовательной
программы

(должность)

_____ (подпись)

Кияшко Н.В.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 17.02.2023 г. № 4

1 Цели и задачи дисциплины (модуля):

Цель: вооружить будущих бакалавров в области технологии продукции и организации общественного питания систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи:

- дать углубленное проблемное 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 основы организации 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 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: Б1.В.01

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК 1	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	индикатор 2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества готовых блюд, закусок, изделий и напитков; актуальные направления и современное оборудование, используемое для приготовления готовой кулинарной продукции; требования к безопасности хранения готовой кулинарной продукции; приоритеты в сфере производства продукции на предприятиях общественного питания; порядок организации документооборота при производстве готовой кулинарной продукции на предприятиях общественного питания; предметную область технологии приготовления продукции на предприятиях общественного питания; основные термины и определения, структуру и порядок научного исследования в пищевой отрасли; основные методы и технические средства в области ис-

следования состава и свойств сырья, технологии полуфабрикатов и готовых пищевых продуктов; современные методы научных исследований в пищевой отрасли, анализ и обобщение научных фактов, материалов, особенности сбора информации.

Уметь: осуществлять контроль над качеством сырья, полуфабрикатов и готовых блюд, закусок, изделий и напитков; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса производства готовой кулинарной продукции; оценивать и выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения; оформлять документы для правильной организации производства готовой кулинарной продукции на предприятии общественного питания; пользоваться нормативной документацией; анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; обосновывать адекватные исследуемому предмету методы исследования, профессионально излагать результаты научных исследований; самостоятельно формировать научную тематику, организовывать и вести научно-исследовательскую деятельность, применять освоенные знания в области поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7,0 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Семестры, курс		Всего часов
	5	3 курс з/о	
Общая трудоемкость дисциплины	252	252	252/252
Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)	144	26	144/26
В том числе:			
Лекции	72	10	72/10
Практические занятия (ПЗ)	72	16	72/16
Семинары (С)	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-
Курсовой проект (работа)	+	+	+/+
Коллоквиумы (К)	-	-	-
Контроль самостоятельной работы	27	9	27/9
<i>Другие виды аудиторной работы</i>	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	81	217	81/217
В том числе:			
Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР)	-	-	-
Расчётно-графические работы (РГР)	-	-	-
Реферат (Р)	-	-	-
Контрольная работа (КР)	-	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	81	217	81/217
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен
Общая трудоёмкость час	252	252	252/252

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

5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Общее представление об организации производства продукции общественного питания.	Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов: механическая и тепловая кулинарные обработки.
2.	Технология соусов.	Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация. Соусы промышленного производства.
3.	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Их ассортимент. Условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Соусы, используемые при изготовлении блюд из картофеля, овощей и грибов. Условия, сроки хранения и реализации готовых блюд из овощей и грибов.
4.	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Значение круп в питании. Механическая кулинарная обработка круп. Виды каш, технология их варки. Нормы жидкости, процент привара. Ассортимент блюд и изделий из круп, технология их приготовления. Значение бобовых в питании. Ассортимент блюд из бобовых. Технология их приготовления, нормы жидкости, время варки, процент привара. Блюда и гарниры из макаронных изделий, технология их приготовления. Нормы жидкости. Время варки, процент набухания. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделиях.
5.	Технология кулинарной продукции из птицы, мяса и субпродуктов.	Значение мяса в питании. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной ткани мяса, их влияние на способы технологической обработки различных частей туш убойного скота. Механическая кулинарная обработка мяса. Технологические схемы разделки: говяжьей, бараньей и свиной туш. Ассортимент порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение. Виды фарша: натуральный, котлетная и кнельная массы, технология их производства, ассортимент изделий из них. Разделка туш диких животных. Механическая обработка субпродуктов. Цен-

		<p>трализованное производство полуфабрикатов из мяса. Экономическая эффективность централизованного производства. Нормы выхода. Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов централизованного производства. Нормы выхода. Ассортимент и производство полуфабрикатов из натурального фарша и котлетной массы централизованного производства. Условия хранения, транспортирования и сроки реализации полуфабрикатов из мяса. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуска блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.</p>
6.	<p>Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.</p>	<p>Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных. Технологическая характеристика и особенности переработки сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из рыб. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения пищевых полуфабрикатов. Кулинарное использование рыбных пищевых отходов. Обработка нерыбных продуктов морского промысла. Технология варки и припускания рыбы. Блюда из рыбы отварной и припущенной. Ассортимент блюд, краткая характеристика. Технология жарения рыбы. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы, краткая характеристика. Технология тушения и запекания рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент блюд из морепродуктов, краткая характеристика. Условия хранения и сроки реализации блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Требования к качеству, предъявляемые к блюдам из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.</p>
7.	<p>Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.</p>	<p>Значение блюд из яиц в питании. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Ассортимент блюд из яиц, технология их приготовления. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога.</p>
8.	<p>Технология сладких блюд.</p>	<p>Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения и реализации сладких блюд.</p>
9.	<p>Технология мучных блюд и гарниров.</p>	<p>Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Классификация и ассортимент мучных изделий. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технологические схемы их приготовления. Требования к качеству. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.</p>

		Технологические схемы производства. Их классификация и ассортимент.
--	--	---

5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. зан.	ЛР	Се-мин.	СРС	Всего
1.	Общее представление об организации производства продукции общественного питания.	4	4	-	-	9	17
2.	Технология соусов.	8	8	-	-	9	25
3.	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	12	8	-	-	9	29
4.	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	8	8	-	-	9	25
5.	Технология кулинарной продукции из птицы, мяса и субпродуктов.	8	10	-	-	9	27
6.	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	8	10	-	-	9	27
7.	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	8	8	-	-	9	25
8.	Технология сладких блюд.	8	8	-	-	9	25
9.	Технология мучных блюд и гарниров.	8	8	-	-	9	25
	Контроль						27
	Всего	72	72	-	-	81	252

5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Предшествующие дисциплины									
		Последующие дисциплины									

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы Методы	Лекции (час)	Практические/семинарские	Тренинг Мастер-	СРС (час)	Всего
--------------	--------------	--------------------------	-----------------	-----------	-------

		Занятия (час)	класс (час)		
Работа в малых группах					
Исследовательский метод					
Лекция-визуализация	2				2
IT-методы	2				2
Итого интерактивных занятий	4				4

6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения

№	Форма занятия	Тема занятия	Наименование интерактивных методов	Количество часов
1	Лекция	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	Лекция-визуализация	2
2	Лекция	Технология сладких блюд.	IT-методы	2
	Итого			4

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

8 Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1	1	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	4
2	2	Тема1. Технологии производств майонезных соусов Тема2. Технологии производства горчичных соусов Тема3. Технологии производства соевых соусов	8
3	3	Тема1. Технология кулинарной продукции из картофеля Тема2. Технология кулинарной продукции из овощей Тема3. Технология кулинарной продукции из грибов	8
4	4	Тема1. Технология кулинарной продукции из круп Тема2. Технология кулинарной продукции из бобовых Тема3. Технология кулинарной продукции из макаронных изделий	8
5	5	Тема1. Технология кулинарной продукции птицы Тема2. Технология кулинарной продукции из мяса Тема3. Технология кулинарной продукции из субпродуктов	10
6	6	Тема1. Технология кулинарной продукции из рыбы Тема2. Технология кулинарной продукции из моллюсков Тема3. Технология кулинарной продукции из ракообразных.	10
	7	Тема1. Технология кулинарной продукции из продукции из яиц и яичных продуктов	8

		Тема2. Технология кулинарной продукции из творога	
	8	Тема1. Технология сладкой кулинарной продукции из плодов. Тема2. Технология сладкой кулинарной продукции из ягод. Тема3. Технология сладкой кулинарной продукции из экзотических плодов.	8
	9	Тема1. Технология мучной кулинарной продукции из дрожжевого теста Тема2. Технология мучной кулинарной продукции из пресного теста Тема3. Технология гарниров	8
	Всего		72

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	Общее представление об организации производства продукции общественного питания	9	Опрос
2.	2	Технология соусов	9	Опрос
3.	3	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	9	Опрос
4.	4	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий	9	Опрос
5.	5	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов	9	Опрос
6.	6	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных	9	Опрос
7.	7	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога	9	Опрос
8.	8	Технология сладких блюд	9	Опрос
9.	9	Технология мучных блюд и гарниров	9	Опрос
	Всего		81	

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Технологические схемы производства соусов различных групп.
3. Соусы промышленного производства.
4. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей.
5. Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов.

6. Крупы в рационе питания.
7. Виды каш, технология их варки.
8. Технология блюд из бобовых.
9. Блюда и гарниры из макаронных изделий, технология их приготовления.
10. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из круп, бобовых и макаронных изделиях.
11. Особенности морфологического строения и химического состава мышечной ткани мяса, их влияние на способы технологической обработки различных частей туш убойного скота.
12. Технология разделки говяжьей, бараньей и свиной туш.
13. Технология порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение.
14. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарной назначение.
15. Виды фарша: натуральный, котлетная и кнельная массы, технология их производства, ассортимент изделий из них.
16. Разделка туш диких животных. Механическая обработка субпродуктов.
17. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса.
18. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления.
19. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуска блюд.
20. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.
21. Значение блюд из яиц в питании. Ассортимент блюд из яиц, технология их приготовления.
22. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления.
23. Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд.
24. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод.
25. Классификация и ассортимент мучных изделий.
26. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста.

11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):

11.1 Основная литература

1. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — М. : Юрайт, 2020. — 203 с. — ISBN 978-5-534-14039-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/467530> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

11.2 Дополнительная литература

- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-534-07125-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452907> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. — Электрон. текст. дан. — Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. — Режим доступа: www.de.primacad.ru

11.3 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

11.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

- - Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дне
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д.8а Здание -учебно-лабораторный корпус ИЗИПО Лит.А, этаж 1, Помещение 7 Аудитория № 4 – лекционная Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.</p>	<p>Количество посадочных мест – 70. Стол преподавателя, стул преподавателя, доска аудиторная меловая. Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590. Учебно-наглядные пособия</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3,</p>	<p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 30 шт, 30 посадочных мест). Раздаточная – 1 шт, раковины для мытья рук -2 шт, диспенсер для мыла наливной 100x112x275 мм 1л – 2 шт, сушилка для рук электрическая – 1 шт</p>

<p>Помещение 5 Аудитория 300 – зал-столовая Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 11 Аудитория 301 – кухня Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 1 шт, стол производственный – 8 шт, электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 1 шт, весы механические ВРНЦ-10 – 1 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, кастрюля 5 л – 1 шт, 3л – 2 шт, сковороды д 24 – 2 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, дуршлаг – 2 шт, шумовки 4 шт, сита - 2шт, лопатки – 2шт, разделочные доски - 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для технологической карты</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 8 Аудитория 303 –моечная №1 Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, стол производственный – 2 шт, стеллажи для посуды – 2 шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 3, Помещение 9 Аудитория 303 а – техническое помещение (моечная №2) Помещение для мойки и хранения кухонной посуды</p>	<p>Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 1шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, стол производственный – 2 шт</p>

13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) физико-биохимические основы продуктивности растений

Является отдельным документом.

14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. Н.В.Кияшко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: www.de.primacad.ru.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.