

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 28.04.2023 10:31:10  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01f81ba2172f793a17



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заведующий кафедрой  
Технологии продуктов питания  
/Попова О.М./  
«18» мая 2021 г

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета  
ветеринарной медицины, пищевых и  
биотехнологий  
/Попова О.М./  
«21» мая 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина	<b>ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</b>
Направление подготовки	<b>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и организация предприятий общественного питания</b>
Квалификация (степень) выпускника	<b>Бакалавр</b>
Нормативный срок обучения	<b>4 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>

**Разработчик(и): доцент, к.б.н.. Рысмухамбетова Г.Е.**

(подпись)

**Саратов 2021**

### **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» является формирование у обучающихся практических навыков кулинарной обработки продуктов, приготовления блюд и их дальнейшая подготовка к учебной практике в предприятиях общественного питания.

### **2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» дисциплина «Основы технологии кулинарной продукции» относится к дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемыми предшествующими дисциплинами, практики отсутствуют: «Неорганическая химия», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Введение в профессию».

Дисциплина «Основы технологии кулинарной продукции» является базовой для изучения следующих дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Технология кулинарной продукции различных стран/Технология блюд зарубежной кухни»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Физиология питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания» и последующей практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая).

### **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в таблице 1.

Таблица 1

## Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	6	7
1	ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства	ПК-4.5 Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям	характеристику типов предприятий общественного питания, классификацию приемов обработки продуктов, технологию приготовления полуфабрикатов и несложных блюд, а также правила производственной санитарии и личной гигиены	осуществлять механическую обработку сырья, осуществлять теплую обработку полуфабрикатов, готовить несложные блюда, определять готовность изделий, порционировать и отпускать блюда потребителям.	навыками выделять главное из общего при использовании различных литературных источников, прямо или косвенно касающихся мировой кулинарии

#### 4. Объем, структура и содержание дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 2

Объем дисциплины

	Всего	Количество часов							
		в т.ч. по семестрам							
		1	2	3	4	5	6	7	8
Контактная работа – всего, в т.ч.:	108,2		108,2						
<i>аудиторная работа:</i>	108		108						
лекции	22		22						
лабораторные	44		44						
практические	42		42						
<i>промежуточная аттестация</i>	0,2		0,2						
<i>контроль</i>	17,8		17,8						
Самостоятельная работа	54		54						
Форма итогового контроля	х		экз.						
Курсовой проект (работа)	х		х						

Таблица 2

Структура и содержание дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции»

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа Количество часов	Контроль	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2 семестр								
1.	<b>1. Цели и задачи дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции», ее место в учебном процессе и будущей профессии. Основные понятия и термины.</b> История отрасли. Цели и задачи дисциплины и ее содержание. Основные понятия и термины.	1	Л	В	2	4	ВК ТК	ПО УО
2.	<b>Изучение производственной посуды и инвентаря</b>	1	П	Т	10	4	ТК	УО
3.	<b>2.Технология полуфабрикатов из овощей.</b> Значение овощей в питании. Классификация растительного сырья. Технология производства полуфабрикатов из картофеля и овощей. Обработка грибов.	2	Л	В	4	2	ТК	УО
4.	<b>Приготовление полуфабрикатов из овощей.</b>	1-2	ЛЗ	М	6	2	ТК	УО ЛР

5.	<b>3.Технология полуфабрикатов из рыбы.</b> Значение рыбы в питании. Классификация рыбного сырья. Технологический процесс рыбы с костным скелетом. Технологический процесс рыбы с костно-хрящевым скелетом. Производство порционных порционных и мелкокусковых полуфабрикатов. Производство котлетной и кнельной масс и полуфабрикатов из них. Обработка и использование рыбных отходов. Требования к хранению полуфабрикатов.	3	Л	В	2	2	ТК	УО
6.	<b>Изучение нормативных документов по технологии приготовления кулинарной продукции</b>	3	П	ПК	8	2	ТР	Р
7.	<b>4.Технология полуфабрикатов из мяса.</b> Значение мяса в питании. Классификация мясного сырья. Общая схема обработки мясного сырья. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Обработка субпродуктов и костей. Обработка диких животных. Требования к хранению мясных полуфабрикатов.	4	Л	Т	2	2	ТК	УО
8.	<b>Приготовление полуфабрикатов из рыбы</b>	3-4	ЛЗ	М	6	2	ТК	УО ЛР
9.	<b>5.Технология полуфабрикатов из птицы</b> Значение мяса птицы и кролика в питании. Классификация сырья из птицы, дичи и кролика. Общая схема обработки птицы, дичи и кроликов. Приготовление полуфабрикатов из птицы, дичи и кроликов. Обработка субпродуктов и костей. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи	5	Л	В	2	2	ТК	УО
10.	Решение ситуационных задач.	5	П	ДИ	8	2	РК	ПО
11.	<b>6.Технология супов и соусов.</b> Значение супов в питании. Классификация супов. Подготовка продуктов для супов. Технология приготовления заправочных супов. Требования к качеству и хранению супов. Значение соусов в питании. Принципы подбора к блюдам. Классификация соусов. Подготовка продуктов для соусов. Технология соуса красного основного и его производных. Технология соуса белого основного и его производных. Технология приготовления соуса молочного, сметанного и его производных. Требования к качеству и хранению соусов	6	Л	В	2	2	ТК	УО
12.	<b>Приготовление полуфабрикатов из мяса*.</b>	5-6	ЛЗ	М	4	2	ТК	УО ЛР
13.	<b>7.Технология блюд из рыбы.</b> Технология блюд из отварной рыбы. Технология блюд из припущенной рыбы. Технология блюд тушеной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд	7	Л	Т	2	2	ТК	УО
14.	Решение ситуационных задач.	7	П	ДИ	8	2	ТК	УО

15.	<b>8.Технология блюд из мяса и птицы.</b> Технология блюд из отварного и припущенного мяса. Технология блюд тушеного мяса. Требования к качеству мясных блюд. Технология блюд из отварной и припущенной птицы. Технология блюд тушеной птицы. Требования к качеству блюд из птицы	8	Л	Т	2	2	ТК	УО
16.	<b>Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кроликов.</b>	7-8	ЛЗ	М	4	2	ТК	УО ЛР
17.	<b>9.Технология блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий.</b> Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей. Значение в питании круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка круп, бобовых и макаронных изделий. Технология блюд и гарниров из круп. Технология блюд и гарниров из бобовых. Технология блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.	9	Л	В	2	2	ТК	УО
18.	Решение ситуационных задач.	9	П	ДИ	8	2	ТК	УО
19.	<b>10.Технология блюд из яиц и творога.</b> Значение яиц и творога в питании. Технология блюд из яиц. Технология блюд из творога. Требования к блюдам из яиц и творога. <b>Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков.</b> Значение холодных блюд и закусок. Классификация холодных блюд и закусок. Подготовка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок. Технология бутербродов. Технология салатов и винегретов. Требования к качеству холодных блюд и напитков. Значение сладких блюд и напитков. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов к сладким блюдам. Приготовление блюд из натуральных фруктов, ягод, десертных бахчевых. Технология компотов. Технология киселей. Требования к качеству сладких блюд. Значение напитков в питании. Технология чая Технология кофе	10	Л	Т	2	2	РК	ПО
20.	<b>Приготовление супов.</b>	9-10	ЛЗ	М	4	2	ТК	УО ЛР
21.	<b>Приготовление блюд из отварной, припущенной и рубленой рыбы.</b>	11-12	ЛЗ	М	4	2	ТК	УО ЛР
22.	<b>Приготовление блюд из овощей и грибов.</b>	13-14	ЛЗ	М	4	2	ТК	УО ЛР
23.	<b>Приготовление блюд из отварных, припущенных и рубленых мясопродуктов и птицы.</b>	15-16	ЛЗ	М	4	2	ТК	УО ЛР
24.	<b>Приготовление холодных блюд и закусок.</b>	17-18	ЛЗ	М	4	2	РК	ЛР ПО

25.	Приготовление сладких блюд и блюд из круп, творога и напитков.	19-20	ЛЗ	М	4	2	ТК	Т ПО
26.	Выходной контроль				0,2		Вых К	Э
	Итого				108,2	54		

**Примечание:**

**Условные обозначения:**

**Виды аудиторной работы:** Л - лекция, ЛЗ - лабораторное занятие, ПЗ- практическое занятие.

**Формы проведения занятий:** В - лекция-визуализация, ПК – занятие-пресс-конференция, Т - лекция/занятие, проводимое в традиционной форме, ДИ - деловая игра, М – моделирование

**Виды контроля:** ВК - входной контроль, ТК - текущий контроль, РК - рубежный контроль, ТР - творческий рейтинг, Вых.К – выходной контроль.

**Форма контроля:** УО – устный опрос, ЛР-лабораторная работа, ПО – письменный опрос, Т – тестирование, З – зачет.

\*- с участием производителя

## 5. Образовательные технологии

Организация занятий по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции» проводится по видам учебной работы: лекции, лабораторные занятия, практические занятия, текущий контроль.

Реализация компетентного подхода в рамках направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и организация предприятий общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В рамках дисциплины проводятся занятия с участием представителей производства: мастер-класс (моделирование) по теме: «Технология полуфабрикатов из мяса» с шеф-поваром предприятия общественного питания.

Лекционные занятия проводятся в поточной аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются. Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта и контролируется преподавателем.

Целью практических занятий является приобретение практических навыков работы с нормативной документацией и решения ситуационных задач.

Целью лабораторных занятий по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции» является закрепление теоретических знаний, выработка практических навыков кулинарной обработки продуктов, приготовления блюд и их органолептической оценки.

Для достижения этих целей используются как традиционные формы работы – решение задач, выполнение лабораторных работ и т.п., так и интерактивные методы - моделирование, пресс-конференция.

Лабораторные занятия, проводимые в виде моделирования, позволяют обучиться основным технологическим приемам, ознакомиться с общими принципами оформления блюд и напитков.

Групповая работа на лабораторных занятиях развивает такие квалификационные качества, как умение четко формулировать и высказывать

свою позицию, умение коммуницировать, дискутировать, воспринимать и оценивать информацию, поступающую в вербальной форме. Лабораторные занятия проводятся в аудиториях, оборудованных наглядным материалом.

Деловая игра - метод имитации принятия решения специалистами предприятия общественного питания различных производственных ситуациях, осуществляемой по заданным правилам группой обучаемых, при наличии конфликтных ситуаций или информационной неопределённости. Целью деловой игры на занятиях по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции» является формирование познавательных и профессиональных мотивов и интересов; передача целостного представления о профессиональной деятельности и ее крупных фрагментов с учетом эмоционально-личностного восприятия; обучение коллективной мыслительной и практической работе по направлению подготовки, формирование умений и навыков решения ситуационных задач по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции»

Самостоятельная работа охватывает проработку обучающимися отдельных вопросов теоретического курса и выполнение реферата с дальнейшим представлением его.

Самостоятельная работа осуществляется в индивидуальном формате. Самостоятельная работа выполняется обучающимися на основе учебно-методических материалов дисциплины (приложение 2). Самостоятельно изучаемые вопросы курса включаются в итоговую аттестацию.

## 6. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины

### а) основная литература (библиотека СГАУ)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
	2	3	4	5
1	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. <a href="https://e.lanbook.com/book/90667">https://e.lanbook.com/book/90667</a>		Электрон. дан. — Санкт-Петербург., 2017.	1-10
2	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. <a href="https://e.lanbook.com/book/90668">https://e.lanbook.com/book/90668</a>		Электрон. дан. — Санкт-Петербург., 2017.	1-10
3	Технология продукции общественного питания. <a href="https://e.lanbook.com/book/105564">https://e.lanbook.com/book/105564</a>	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.	М.: Дашков и К, 2018	1-10
4	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/138157">https://e.lanbook.com/book/138157</a>	Маюрникова Л. А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-2



**б) дополнительная литература**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4.3)
1	Технология производства общественного питания: учебно-методическое пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/112368">https://e.lanbook.com/book/112368</a>	Мишина О.Ю.	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2018.	1-10
2	Учебно-методическое пособие к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения: учебно-методическое пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/137686">https://e.lanbook.com/book/137686</a>	Ширитова Л. Ж., Джабоева А. С.	Нальчик: Кабардино-Балкарский ГАУ, 2015	1-10

**в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru>

**г) периодические издания**

1. Журнал Вопросы питания. Режим доступа: <http://vp.geotar.ru>.
2. Журнал. Гастрономъ. Режим доступа: <https://www.gastronom.ru/page/zhurnal-gastronom>.

**д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных**

1. Всё для общепита в России. Режим доступа: <https://www.pitportal.ru>.

**е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

Для пользования стандартами и нормативными документами рекомендуется применять информационные справочные системы и профессиональные базы данных, доступ к которым организован библиотекой университета через локальную вычислительную сеть.

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://read.sgau.ru/biblioteka>

Базы данных содержат сведения обо всех видах литературы, поступающей в фонд библиотеки. Более 1400 полнотекстовых документов (учебники, учебные пособия и т.п.). Доступ – с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.

Электронная библиотека издательства «Лань» – ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань», так и коллекции полнотекстовых файлов других российских издательств. После регистрации с

компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.

Электронно-библиотечная система, обеспечивающая доступ к книгам, конспектам лекций, энциклопедиям и словарям, учебникам по различным областям научных знаний, материалам по экспресс-подготовке к экзаменам. После регистрации с компьютера университета – доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.

Российский информационный портал в области науки, медицины, технологии и образования. На платформе аккумулируются полные тексты и рефераты научных статей и публикаций. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет. Свободная регистрация.

5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.

Информационная система предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования. Доступ с любого компьютера, подключенного к сети Интернет.

6. Поисковые интернет-системы Яндекс, Rambler, Google и др.

#### **ж) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:**

К информационным технологиям, используемым при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, относятся:

– персональные компьютеры, посредством которых осуществляется доступ к информационным ресурсам и оформляются результаты самостоятельной работы;

– проекторы и экраны для демонстрации слайдов мультимедийных лекций;

– активное использование средств коммуникаций (электронная почта, тематические сообщества в социальных сетях и т.п.).

• программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы
1	Все темы дисциплины	Microsoft Office (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word). Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLVE 1 Y Acdmc Ent. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-164 от 16.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-154 от 19.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение

2	Все темы дисциплины	ESET NOD 32 Antivirus Business Edition renewal. Академическая (образовательная) лицензия. Лицензиар – ООО «Солярис Технолоджис». Контракт № КСП-162 от 12.12.2016 г. <i>Обновление программного обеспечения:</i> Контракт № КСП-153 от 18.12.2017 г.	Вспомогательное программное обеспечение
---	---------------------	---	---

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации необходимы аудитории с меловыми или маркерными досками, достаточным количеством посадочных мест и освещенностью. Для использования медиаресурсов необходимы проектор, экран, компьютер или ноутбук, по возможности – частичное затемнение дневного света.

Для проведения практических занятий и контроля самостоятельной работы по дисциплине кафедры «Технологии продуктов питания» имеется аудитория № 218.

Для выполнения лабораторных работ имеется лаборатория № 142, оснащенная комплектом необходимого технологического оборудования (механическим, холодильным, тепловым, вспомогательным).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (аудитория № 332, читальные залы библиотеки) оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **8. Оценочные материалы**

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции» разработан на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

### **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы представлен в приложении 2 к рабочей программе по дисциплине «Основы технологии кулинарной продукции».

### **10. Методические указания для обучающихся по изучению дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции»**

Методические указания по изучению дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» включают в себя краткий курс лекций. Краткий курс лекций оформляется в соответствии с приложением 3.

Методические указания по выполнению лабораторных работ оформляются в соответствии с приложением 4.

Методические указания по выполнению практических работ оформляются в соответствии с приложением 5.

*Рассмотрено и утверждено на заседании  
кафедры «Технологии продуктов  
питания»  
«27» августа 2019 года (протокол № 1).*



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Основы технологии кулинарной продукции»**

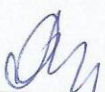
Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» на 2019/2020 учебный год:

**Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения**

Наименование программы	Примечание
<p>ESET NOD 32</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование программного продукта ESET NOD32 Antivirus Business Editions renewal for 2041 user (продление 2041 лицензий на срок 12 месяцев). Лицензиат – ООО «Компьютерный супермаркет», г. Саратов. Контракт №0025 на приобретение прав на использование средств антивирусной защиты от 11.12.2018 г.</p>	<p>Срок действия контракта истек</p>
<p>Kaspersky Endpoint Security</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b> Право на использование антивирусного программного обеспечения Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный (1500-2449) 1year Education Licence. Лицензиат – ООО «Солярис Технолоджис». г. Саратов. Контракт № ЕП-113 на оказание услуг по передаче неисключительных (пользовательских) прав на антивирусное программное обеспечение с внесением соответствующих изменений в аттестационную документацию по требованию защиты информации от 11.12.2019 г.</p>	<p>Переход на новое лицензионное программное обеспечение</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «11» декабря 2019 года (протокол № 5).

Заведующий кафедрой ТПП

  
\_\_\_\_\_  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Основы технологии кулинарной продукции»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» на 2019/2020 учебный год:

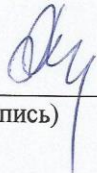
**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

- е) информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса:
- программное обеспечение:

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Сведения об обновлении лицензионного программного обеспечения
1	Все темы дисциплины	<p>Microsoft Desktop Education (Microsoft Access, Microsoft Excel, Microsoft InfoPath, Microsoft OneNote, Microsoft Outlook, Microsoft PowerPoint, Microsoft Publisher, Microsoft SharePoint Workspace, Microsoft Visio Viewer, Microsoft Word)</p> <p><b>Реквизиты подтверждающего документа:</b>                      Право на использование Microsoft Desktop Education All Lng Lic/SA Pack OLV E 1Y Acdmc Ent. Лицензиат – ООО «Современные технологии», г. Саратов. Контракт № 0024 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 11.12.2018 г</p>	Вспомогательная	<p><i>Вспомогательное программное обеспечение:</i></p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b>                      DsktpEdu ALNG LicSAPk OLV E 1Y Acdmc Ent</p> <p><b>Предоставление неисключительных прав на ПО:</b>                      Microsoft Office 365 Pro Plus Open Students Shared Server All Lng SubsVL OLV NL IMth Acdmc Stdnt w/Faculty</p> <p>Лицензиат – ООО «КОМПАРЕКС», г. Саратов</p> <p>Контракт № А-032 на передачу неисключительных (пользовательских) прав на программное обеспечение от 23.12.2019 г.</p>

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «23» декабря 2019 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ТПП

  
(подпись)

О.М. Попова

**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Основы технологии кулинарной продукции»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» на 2020/2021 учебный год:


В рабочую программу дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» внесены следующие изменения:

**6. Учебно-методические и информационное обеспечение дисциплины  
а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
	2	3	4	5
1	Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. <a href="https://e.lanbook.com/book/90667">https://e.lanbook.com/book/90667</a>		Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017.	1-10
2	Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. <a href="https://e.lanbook.com/book/90668">https://e.lanbook.com/book/90668</a>		Электрон. дан. — Санкт-Петербург:, 2017.	1-10
3	Технология продукции общественного питания. <a href="https://e.lanbook.com/book/105564">https://e.lanbook.com/book/105564</a>	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.	М.: Дашков и К, 2018	1-10
4	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/138157">https://e.lanbook.com/book/138157</a>	Маюрникова Л. А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-2

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «24» августа 2020 года (протокол № 1).

Зав. кафедрой ТПП

  
(подпись)

Попова О.М.



**Лист изменений и дополнений,  
вносимых в рабочую программу дисциплины  
«Основы технологии кулинарной продукции»**

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» на 2021/2022 учебный год:

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**а) основная литература (библиотека СГАУ)**

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор (ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. <a href="https://e.lanbook.com/book/90667">https://e.lanbook.com/book/90667</a>		Электрон. дан. — Санкт-Петербург, 2017.	1-10
2	Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. <a href="https://e.lanbook.com/book/90668">https://e.lanbook.com/book/90668</a>		Электрон. дан. — Санкт-Петербург, 2017.	1-10
3	Технология продукции общественного питания. <a href="https://e.lanbook.com/book/105564">https://e.lanbook.com/book/105564</a>	Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.	М.: Дашков и К, 2018	1-10
4	Термины и определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие. <a href="https://e.lanbook.com/book/138157">https://e.lanbook.com/book/138157</a>	Маюрникова Л. А., Куракин М.С., Кокшаров А.А., Крапива Т. В.	Санкт-Петербург: Лань, 2020	1-2

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2021 года (протокол № 2).

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

Н.Л. Моргунова