

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ ЗА РУБЕЖОМ

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Формы обучения: очная; заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Срок получения образования: очная форма обучения 4 года, заочная форма обучения 4 года 6 месяцев

Объем дисциплины:

в зачетных единицах: 4 з.е.

в академических часах: 144 ак.ч.

Рабочая программа по дисциплине «Технология кулинарной продукции за рубежом» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», составлена Хаматгалеевой Г.А. в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 г. № 1047, Профессионального стандарта 22.005 «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 15.06.2020 г. № 329н; Профессионального стандарта 33.011 «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 08.09.2015 г. № 610н; Профессионального стандарта 33.008 «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты от 07.05.2015 г. № 281н.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации «26» августа 2021 г. № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины.....	4
2. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	5
4. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	6
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием количества академических часов и видов учебных занятий.....	7
5.1. Содержание дисциплины	7
5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий	9
6. Лабораторные занятия	10
7. Практические занятия.....	11
8. Тематика курсовых работ (проектов).....	11
9. Самостоятельная работа студента	11
10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины	13
11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	15
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине	15

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины заключается в освоении обучающимися компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о современных направлениях и способах производства блюд и кулинарных изделий в кухнях народов мира.

Задачи:

- получение студентами необходимых знаний об особенностях сырья и способах его обработки в кухнях народов мира;
- освоение студентами технологии производства блюд зарубежной кухни.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология кулинарной продукции за рубежом» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания».

Дисциплина обеспечивает формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
ПК-2	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документирование		4 сем			Предыдущая
ПК-2	Холодильная техника и технология		4 сем			Предыдущая
ПК-2	Процессы и аппараты пищевых производств			5 сем		Предыдущая
ПК-2	Технология специальных видов питания			6 сем		Предыдущая
ПК-2	Барное дело			5 сем		Предыдущая
ПК-2	Технология продукции функционального назначения				7 сем	Изучаемая
ПК-2	Технология ресторанной продукции				7 сем	Изучаемая
ПК-2	Технология производства фирменных национальных блюд				7 сем	Изучаемая
ПК-2	Производственная практика, технологическая практика				7 сем	Изучаемая
ПК-2	Технология мучных			5 сем		Предыдущая

Код и наименование компетенции	Дисциплины, модули, практики, обеспечивающие формирование компетенции	Периоды формирования компетенции в процессе освоения ОПОП				Место в формировании компетенции
		1 курс (сем.)	2 курс (сем.)	3 курс (сем.)	4 курс (сем.)	
	кондитерских изделий					
ПК-2	Физиология питания		4 сем			Предыдущая
ПК-2	Основы здорового питания		4 сем			Предыдущая

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Формируемые компетенции (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-2.1- Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией	Знать: технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
		Уметь: обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
		Владеть: навыками обеспечения технологических режимов производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	ПК-2.4 - Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента	Знать: традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
		Уметь: применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
		Владеть: навыками применения традиционных и современных технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	ПК-2.5 - Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания	Знать: предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
		Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
		Владеть: навыками разработки предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Объем дисциплины и виды учебной работы в академических часах с выделением объема контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся

Вид учебной деятельности		очная форма обучения	
		ак. часов	
		Всего	По семестрам
			7 семестр
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		60,5	60,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		60	60
• занятия лекционного типа		20	20
• занятия семинарского типа:		40	40
практические занятия			
лабораторные занятия		40	40
в том числе занятия в интерактивных формах		4	4
в том числе занятия в форме практической подготовки		12	12
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		47,5	47,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий		47,5	47,5
- контрольное тестирование			
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		36	36
ИТОГО:	ак. часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

Вид учебной деятельности		заочная форма обучения	
		ак. часов	
		Всего	По курсам
			5 курс
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:		14,5	14,5
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:		14	14
• занятия лекционного типа		4	4
• занятия семинарского типа:		10	10
практические занятия			
лабораторные занятия		10	10
в том числе занятия в интерактивных формах			
в том числе занятия в форме практической подготовки			
Контактные часы на аттестацию в период экзаменационных сессий		0,5	0,5
в том числе курсовая работа (проект)			
2. Самостоятельная работа студентов, всего		120,5	120,5
- курсовая работа (проект)			
- выполнение домашних заданий		120,5	120,5
- контрольное тестирование			
3. Промежуточная аттестация: <i>экзамен</i>		9	9
ИТОГО:	ак. часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4	4

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

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины

Кухня как часть национальной культуры. Влияние на особенности кухонь мира географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Различные приемы тепловой обработки и сочетания продуктов. Типы очага.

Белорусская кухня: использование «черной муки», картофеля, дикорастущих трав и грибов, молочных продуктов. Основные способы тепловой обработки.

Украинская кухня: комбинированная тепловая обработка, использование свинины, свеклы, пшеничной муки. Технология холодных закусок, супов, горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы.

Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии

Формирование кухни народов Грузии, Армении, Азербайджана. Особенности использования сырья. Тип очага. Технология холодных закусок, супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных их блюд, сладких блюд и напитков. Использование кисломолочных продуктов и сыров.

Широкое использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии. Особенности приготовления соусов грузинской кухни.

Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни.

Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи. Напиток из шиповника и урюка. Технология сладких блюд.

Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд.

Тема 4. Итальянская кухня

Формирование итальянской кухни, традиционное национальное сырье. Ассортимент сыров. Оливковое масло как ингредиент итальянской кухни. Региональная кухня. Технология холодных закусок, первых блюд, горячих

мясных, рыбных, овощных. Технология сладких блюд и напитков.

Тема 5. Французская кухня

Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Влияний традиций других народов. Традиционное сырье, способы обработки. Производство и использование сыров. Правила приема пищи.

Технология холодных закусок, супов. Технология горячих мясных, рыбных, овощных блюд. Технология сладких блюд. Хлебобулочные изделия. Алкогольные и безалкогольные напитки. Технология соусов французской кухни.

Тема 6. Кухня стран Центральной Европы

Формирование кухни народов Германии, Чехии, Словакии, Венгрии, Австрии. Технология блюд и кулинарных изделий. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий. Факторы, влияющие на качество блюд и изделий в соответствии с традициями питания, ассортимент используемых продуктов. Особенности венгерской, чешской, немецкой кухни.

Тема 7. Кухня Китая и Кореи

Китайская кухня: типичные блюда из риса, бобов, сои, овощей, морепродуктов. Императорская и простонародная кухня, кухни провинций Китая. Четыре составляющих китайской технологии приготовления пищи. Требования к тепловой обработке. Ориентация кулинарии Китая на экономное приготовление и всеядность.

Специфические особенности корейской кухни. Блюда из овощей, риса и бобовых продуктов. Приемы тепловой обработки, специи и приправы, используемые в кулинарии Кореи. Технология холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных и прочих блюд. Технология сладких блюд и напитков.

Тема 8. Кухня Японии

Формирование японской кухни. Традиции Японской кухни, ее своеобразие. Особенности технологических приемов.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технология супов, горячих мясных, рыбных, овощных блюд. Фугусаши. Ассортимент суши, ролов. Блюда из лапши. Соусы японской кухни. Технология сладких блюд и напитков. Чайная церемония в Японии. Культура употребления алкогольных напитков. Особенности сервировки стола. Правила этикета при употреблении пищи.

5.2. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа /из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины	4	6	6	16	
2.	Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии	2	6/4	6	14	
3.	Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана	2	6/2	6	14	
4.	Тема 4. Итальянская кухня	2	4/2	6	12	2
5.	Тема 5. Французская кухня	2	4	6	12	
6	Тема 6. Кухня стран Центральной Европы	4	6/4	6	16	2
7	Тема 7. Кухня Китая и Кореи	2	4	6	12	
8	Тема 8. Кухня Японии	2	4	5,5	11,5	
	Подготовка к экзамену				36	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	20	40/12	47,5	144	4

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в ак. часах)				Аудиторных занятий в интерактив- ной форме
		занятия лекцион- ного типа	занятия семинарс- кого типа / из них в форме практи- ческой подготов- ки	самостоя- тельная работа	Всего	
1.	Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины	1	2	15	18	
2.	Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии	1	2	15	18	
3.	Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана	1		15	16	
4.	Тема 4. Итальянская кухня	1	2	15	18	
5.	Тема 5. Французская кухня		2	15	17	
6	Тема 6. Кухня стран Центральной Европы		2	15	17	
7	Тема 7. Кухня Китая и Кореи			15	15	
8	Тема 8. Кухня Японии			15,5	15,5	
	Подготовка к экзамену				9	
	Контактная работа в период промежуточной аттестации				0,5	
	Итого	4	10/0	120,5	144	0

6. Лабораторные занятия

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины	Технология приготовления блюд белорусской и украинской кухни	6	
2	Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии	Технология приготовления блюд азербайджанской, армянской и грузинской кухни	6	4
3	Тема 3. Кухня стран Средней Азии и Казахстана	Технология приготовления блюд кухни стран Средней Азии и Казахстана	6	2
4	Тема 4. Итальянская кухня	Технология приготовления блюд итальянской кухни	4	2
5	Тема 5. Французская кухня	Технология приготовления блюд французской кухни	4	
6	Тема 6. Кухня стран Центральной Европы	Технология приготовления блюд кухни стран Центральной Европы	6	4
7	Тема 7. Кухня Китая и Кореи	Технология приготовления блюд китайской и корейской кухни	4	
8	Тема 8. Кухня Японии	Технология приготовления блюд	4	

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
		японской кухни		
	ИТОГО:		40	12

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины	Содержание лабораторных занятий	Объем (час.)	В т.ч. в форме практической подготовки
1	Тема 1. Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины	Технология приготовления блюд белорусской и украинской кухни	2	
2	Тема 2. Кухня Азербайджана, Армении и Грузии	Технология приготовления блюд азербайджанской, армянской и грузинской кухни	2	
3	Тема 4. Итальянская кухня	Технология приготовления блюд итальянской кухни	2	
4	Тема 5. Французская кухня	Технология приготовления блюд французской кухни	2	
5	Тема 6. Кухня стран Центральной Европы	Технология приготовления блюд кухни стран Центральной Европы	2	
	ИТОГО:		10	0

7. Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены.

8. Тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены.

9. Самостоятельная работа студента

Самостоятельная работа студента при изучении дисциплины «Технология кулинарной продукции за рубежом» направлена на:

- освоение рекомендованной преподавателем и методическими указаниями по данной дисциплине основной и дополнительной учебной литературы;
- изучение образовательных ресурсов (электронные учебники, электронные библиотеки, электронные видеокурсы и др.);
- работу с компьютерными обучающими программами;
- выполнение домашних заданий по практическим занятиям;
- самостоятельный поиск информации в Интернете и других источниках;
- подготовку к экзамену.

Тема 1 Формирование зарубежных кухонь. Кухня Белоруссии и Украины

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему «Формирование зарубежных кухонь. Кухни Белоруссии и Украины» с установлением их особенностей.

В процессе усвоения темы необходимо уяснить следующие основные понятия: кухня как часть национальной культуры; различные приемы тепловой обработки и сочетания продуктов; типы очага; основные способы тепловой обработки; комбинированная тепловая обработка.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 2 Кухня Азербайджана, Армении и Грузии

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему «Кухни Азербайджана, Армении и Грузии» с установлением их основ и особенностей.

Изучая тему, важно приобрести знания и умения по технологии приготовления блюд азербайджанской, армянской и грузинской кухни, по особенностям сервировки стола, правилам этикета при употреблении пищи.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 3 Кухня стран Средней Азии и Казахстана

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему «Кухня стран Средней Азии и Казахстана» с установлением их основ и особенностей.

Изучая тему, важно приобрести знания и умения по технологии приготовления блюд кухни стран Средней Азии и Казахстана, по особенностям сервировки стола, правилам этикета при употреблении пищи.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 4 Итальянская кухня

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему «Итальянская кухня» с установлением ее основ и особенностей.

Изучая тему, важно приобрести знания и умения по технологии приготовления блюд итальянской кухни, по особенностям сервировки стола, правилам этикета при употреблении пищи.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 5 Французская кухня

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему «Французская кухня» с установлением ее основ и особенностей.

Изучая тему, важно приобрести знания и умения по технологии приготовления блюд французской кухни, по особенностям сервировки стола, правилам этикета при употреблении пищи.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 6 Кухня стран Центральной Европы

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему «Кухня стран Центральной Европы» с установлением их основ и особенностей.

Изучая тему, важно приобрести знания и умения по технологии приготовления блюд кухни стран Центральной Европы, по особенностям сервировки стола, правилам этикета при употреблении пищи.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

Тема 7 Кухня Китая и Кореи

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему «Кухня Китая и Кореи» с установлением их основ и особенностей.

Изучая тему, важно приобрести знания и умения по технологии приготовления блюд китайской и корейской кухни, по особенностям сервировки стола, правилам этикета при употреблении пищи.

Тема 8 Кухня Японии

Изучение рекомендуемой литературы и источников, подготовка опорного конспекта на тему «Кухня Японии» с установлением ее основ и особенностей.

Изучая тему, важно приобрести знания и умения по технологии приготовления блюд японской кухни, по особенностям сервировки стола, правилам этикета при употреблении пищи.

Оценочные средства: практические задания, тестовый контроль.

10. Перечень нормативных правовых актов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимых для освоения дисциплины

а) нормативные правовые акты:

1 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

2 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

3 ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4 ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

5 ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6 ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7 ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10 ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.

11 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

12 ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

13 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

14 ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

15 СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654).

16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения

б) основная литература:

Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 368 с. - ISBN 978-5-394-03523-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091552>

в) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>

2. Товароведение продовольственных товаров. Планы-конспекты выпускных квалификационных работ бакалавра : практикум / Рыжиков С.Н., Демидова Ю.М. — Москва : Русайнс, 2021. — 271 с. — ISBN 978-5-4365-5082-4. — URL: <https://book.ru/book/936803>

11. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View
- <http://www.twirpx.com>(сайт для студентов)
- <http://www.fsvps.ru/>(сайт Россельхознадзора)
- [http:// rospotrebnadzor.ru/](http://rospotrebnadzor.ru/) (сайт Роспотребнадзора)

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры GoogleChrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.