

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 30.09.2025 20:10:33  
Уникальный программный ключ:  
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования РФ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Дагестанский государственный технический университет»

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Дисциплина Индустриальные технологии на предприятиях питания  
наименование дисциплины по ОПОП

для направления (специальности) 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания  
код и полное наименование направления (специальности)

по профилю (специализации, программе) Технология и организация  
ресторанного сервиса

факультет Технологический,  
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра Технология пищевых производств, общественного питания и  
товароведения.  
наименование кафедры, за которой закреплена дисциплина

Форма обучения очная, очно-заочн., заочная, курс 4 семестр (ы) 7,8.  
очная, очно-заочная, заочная

г. Махачкала 2021

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с учетом рекомендаций и ОПОП ВО по направлению и профилю подготовки Технология и организация ресторанного сервиса

Разработчик Демирова А.Ф. Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 10 » 09 20 21 г.

Зав. кафедрой, за которой закреплена дисциплина (модуль) \_\_\_\_\_  
Демирова А.Ф. Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 20 21 г.

Программа одобрена на заседании выпускающей кафедры ТППОПиТ от 14.09.2021 года, протокол № 1.

Зав. выпускающей кафедрой по данному направлению (специальности, профилю) \_\_\_\_\_  
Демирова А.Ф. Демирова А.Ф., д.т.н., профессор  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 14 » 09 20 21 г.

Программа одобрена на заседании Методической комиссии направления технологического факультета от 13.09.2021 года, протокол № 1.

Председатель Методической комиссии технологического факультета Ибрагимова Л.Р. Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент  
подпись (ФИО уч. степень, уч. звание)  
« 13 » 09 20 21 г.

Декан факультета \_\_\_\_\_ Абдулхаликов З.А.  
подпись ФИО

Начальник УО \_\_\_\_\_ Магомаева Э.В.  
подпись ФИО

И.о.проректора по учебной работе \_\_\_\_\_ Баламирзоев Н.Л.  
подпись ФИО

## **1. Цели освоения дисциплины.**

Целью преподавания дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» является ознакомление студентов с прогрессивными технологиями приготовления полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых к потреблению блюд на базе механизированных фабрик-заготовочных, кулинарных фабрик или предприятий пищевой промышленности с использованием поточно механизированных и автоматизированных линий, предусматривающих резкое повышение производительности труда работников общественного питания

### **Задачи дисциплины:**

- ознакомление будущих инженеров-технологов с безотходными технологиями переработки сырья для общественного питания, с эффективной организацией производства полуфабрикатов на научной основе
- овладение знаниями и умениями по организации питания народов мира;
- формирование готовности применения профессиональных знаний в области технологий и организации питания;
- ознакомление студентов с современными представлениями об основах организации общественного питания, производства, обслуживания, а также с практическими проблемами в сфере этих областей;
- освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

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

Дисциплина «Индустриальные технологии на предприятиях питания» к обязательной части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров направления 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания профиля подготовки Технология и организация ресторанного сервиса.

Она имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с другими частям ОПОП.

Изучение дисциплины базируется на знаниях дисциплин предшествующих циклов ОПОП, таких как история отрасли, этическая и психологическая культура на предприятиях питания, здоровье, сбережение и экологическая безопасность на предприятиях индустрии питания, контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания, органическая химия с основами биохимии, основы психологии и практика инклюзивного взаимодействия, физическая и коллоидная химия, товароведение продовольственных товаров, микробиология.

Дисциплина является предшествующей для изучения следующих дисциплин: «Организация сетевого ресторанного сервиса», «Экономика предприятий индустрии питания».

### 3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» студент должен овладеть следующими компетенциями:

| Код компетенции | Наименование компетенции                                                                                                                                                                                         | Наименование показателя оценивания (показатели достижения заданного уровня освоения компетенций)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-1           | Способен использовать информационную и коммуникационную технологии в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности                                                       | ОПК-1.1. Применяет требования информационной безопасности при осуществлении документооборота предприятия общественного питания.<br>ОПК-1.2. Применяет современные информационные технологии при взаимодействии с субъектами рынка индустрии питания, в том числе в области электронной торговли.<br>ОПК-1.3. Применяет современные информационные технологии, учитывая особенности взаимодействия с лицами с ограниченными возможностями здоровья.<br>ОПК-1.4. Осуществляет эффективный поиск информации, необходимой для решения задач профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                           |
| ОПК-4           | Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания                                                                                                                                    | ОПК - 4.1. Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания.<br>ОПК - 4.2. Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания.<br>ОПК - 4.3. Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально–техническом обеспечении и пр.<br>ОПК-4.4 Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач |
| ПК-3            | Способен организовывать ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

#### 4. Объемы содержание дисциплины (модуля)

| Форма обучения                                                                                                | очная                  | очно-заочная           | Заочная                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------|
| Общая трудоемкость по дисциплине (ЗЕТ/ в часах)                                                               | 5/180                  | 5/180                  | 5/180                    |
| Лекции, час                                                                                                   | 17                     | 9                      | 4                        |
| Практические занятия, час                                                                                     | 17                     | 9                      | 4                        |
| Лабораторные занятия, час                                                                                     | 34                     | 17                     | 9                        |
| Самостоятельная работа, час                                                                                   | 76                     | 109                    | 134                      |
| Курсовой проект (работа), РГР, семестр                                                                        | -                      | -                      | -                        |
| Зачет (при заочной форме <b>4 часа</b> отводится на контроль)                                                 | -                      | -                      | -                        |
| Часы на экзамен (при очной, очно-заочной формах <b>1 ЗЕТ – 36 часов</b> , при заочной форме– <b>9 часов</b> ) | 1ЗЕТ (36ч.)<br>экзамен | 1ЗЕТ (36ч.)<br>экзамен | 9 часов на<br>котнрольн. |
| Семестр                                                                                                       | 7                      | 8                      | 7                        |

#### 4.1.Содержание дисциплины (модуля)

| №<br>п/<br>п | Раздел*<br>дисциплины,<br>тема лекции и вопросы                                                                                                                                                                                                  | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) |    |    |    |                |    |    |    |         |    |    |    |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----------------|----|----|----|---------|----|----|----|
|              |                                                                                                                                                                                                                                                  | очная                                                                                  |    |    |    | очно - заочная |    |    |    | заочная |    |    |    |
|              |                                                                                                                                                                                                                                                  | Лк                                                                                     | Пз | Лб | СР | Лк             | Пз | Лб | СР | Лк      | Пз | Лб | СР |
| 1            | 2                                                                                                                                                                                                                                                | 3                                                                                      | 4  | 5  | 6  | 7              | 8  | 9  | 10 | 11      | 12 | 13 | 14 |
| 1            | <b>РАЗДЕЛ 1.</b><br><b>Лекция 1 Тема: Сущность и направления индустриализации общественного питания</b><br>1.Основные направления индустриализации общественного питания<br>2. Классификация кулинарной продукции централизованного производства | 2                                                                                      | 1  |    | 5  | 1              | 1  |    | 7  | 1       |    |    | 7  |
| 2.           | <b>Лекция 2 Тема: Централизованное производство кулинарной продукции из овощей</b><br>1.. Внедрение прогрессивной технологии и новой техники в процессе индустриализации отрасли<br>Технологические свойства овощей                              | 2                                                                                      | 1  | 2  | 5  | 1              | -  | 2  | 7  | -       |    | 1  | 7  |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|
| 3 | <b>Лекция3 Тема: Централизованное производство кулинарной продукции из овощей</b><br>1.Производство полуфабрикатов из овощей высокой степени готовности<br>2.Централизованное производство полуфабрикатов из овощей                                                                                                                   | 2 | 1 |   | 5 | 1 | 1 |   | 7 |   | 1 |  | 7 |
| 4 | <b>Лекция 4 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</b><br>1.Пищевая ценность мяса и мясных продуктов<br>2.Классификация полуфабрикатов<br>3.Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса<br>4. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов | 2 | 1 | 2 | 5 | 1 | - |   | 7 | 1 |   |  | 7 |
| 5 | <b>Лекция 5 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов</b><br>1.Технология централизованного производства полуфабрикатов из мяса<br>2. Технология централизованного производства полуфабрикатов из мясных продуктов                                                                                 | 2 | 1 |   | 5 | 1 | 1 |   | 7 |   |   |  | 7 |
| 6 | <b>Лекция 6 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы</b><br>1.Характеристика сырья<br>2.Технология централизованного производства полуфабрикатов из птицы. Ассортимент. Требования к качеству и хранению.                                                                                      | 2 | 1 | 2 | 5 | 1 | 1 | 2 | 7 |   |   |  | 7 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7  | <b>Лекция 7 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы</b><br>1.Технология централизованного производства рубленых полуфабрикатов из птицы.<br>2.Требования к качеству и хранению.                         | 2 | 1 |   | 5 | 1 | - |   | 7 |   |   |   | 7 |
| 8  | <b>Лекция 8 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья</b><br>1. Пищевая ценность мяса рыбы.<br>2. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом                                       | 2 | 1 | 2 | 5 | 1 | 1 |   | 7 | 1 |   | 1 | 7 |
| 9  | <b>Лекция 9 Тема:Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья</b><br>1. Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы с костно-хрящевым скелетом<br>2. Централизованное производство кулинарных изделий из рыбы. | 2 | 1 |   | 4 | 1 | - |   | 7 | 1 | 1 |   | 7 |
| 10 | <b>Лекция 10 Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности</b><br>1.Охлажденные блюда и кулинарные изделия<br>2.Полуфабрикаты и изделия быстрозаморо-женные.                                               | 2 | 1 | 2 | 4 | 1 | 1 | 2 | 7 |   |   |   | 7 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                          |   |   |   |   |   |   |  |   |   |   |   |   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| 11 | <b>Лекция 11. Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности</b><br>1. Полуфабрикаты и изделия сублимационной сушки.<br>2. Продукты длительного хранения из овощей в герметичной таре                | 2 | 1 |   | 4 | 1 | 1 |  | 7 | 1 |   |   | 7 |
| 12 | <b>Лекция 12. Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности</b><br>1. Продукты длительного хранения из плодов в герметичной таре<br>2. Продукты длительного хранения из мяса в герметичной таре     | 2 | 1 | 2 | 4 | 1 | - |  | 7 |   |   | 1 | 7 |
| 13 | <b>Лекция 13. Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности</b><br>1. Продукты длительного хранения из плодов в герметичной таре<br>2. Продукты длительного хранения из мяса в герметичной таре     | 2 | 1 |   | 4 | 1 | 1 |  | 5 | 1 | 1 |   | 7 |
| 14 | <b>Лекция 14. Тема:Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности</b><br>1. Продукты длительного хранения из рыбы в герметичной таре<br>2. Продукты длительного хранения из мяса птицы в герметичной таре | 2 | 1 |   | 4 | 1 | - |  | 5 |   |   |   | 8 |

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                     |    |    |    |                                                      |   |    |     |                                                      |   |   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|------------------------------------------------------|---|----|-----|------------------------------------------------------|---|---|-----|
| 15                                                                                | <b>Лекция 15. Тема:Производство полуфабриката капуста тушеная</b><br>1.Сущность метода цикличного воздействия влажного насыщенного пара на капусту<br>2. Биохимический состав полуфабрикатов                                                                                                              | 2                                                                                                   | 1  | 2  | 4  | 1                                                    | - | -  | 5   | 1                                                    |   | 1 | 8   |
| 16                                                                                | <b>Лекция 16. Тема:Производство полуфабриката соус-паста</b><br>1.Метод ИК-излучения для пассерования овощей<br>2.Технологическая схема производства п\ф соус-паста                                                                                                                                       | 2                                                                                                   | 1  | 2  | 4  | 1                                                    | - |    | 5   | 1                                                    |   |   | 8   |
| 17                                                                                | <b>Лекция 17. Тема:Технология производства соков и компота из плодоовощного сырья.</b><br>1. Технологическая схема производства соков с использованием СВЧ способа и традиционными методами<br>2.Технологическая схема производства компота из яблок с использованием СВЧ энергии и существующим способом | 2                                                                                                   | 1  | 1  | 4  | 1                                                    | - | 2  | 5   | 1                                                    | 1 |   | 8   |
| Форма текущего контроля успеваемости<br>(по срокам текущих аттестаций в семестре) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Входная контрольная работа<br><br>1 аттестация 1-5лк<br>2 аттестация 6-10лк<br>3 аттестация 11-15лк |    |    |    | Входная контрольная работа<br><br>Контрольные работы |   |    |     | Входная контрольная работа<br><br>Контрольные работы |   |   |     |
| Форма промежуточной аттестации<br>(по семестрам)                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Экзамен                                                                                             |    |    |    | Экзамен                                              |   |    |     | Экзамен                                              |   |   |     |
|                                                                                   | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 17                                                                                                  | 17 | 34 | 76 | 9                                                    | 9 | 17 | 109 | 4                                                    | 9 | 4 | 154 |

#### 4.2. Содержание практических занятий

| №<br>п/п | № лекции из<br>рабочей<br>программы | Наименование практического занятия                                            | Количество часов |                  |         | Рекомендуемая<br>литература и<br>методические<br>разработки (№<br>источника из<br>списка<br>литературы) | Формы<br>контроля СРС |
|----------|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|          |                                     |                                                                               | Очная            | Очно-<br>заочная | Заочная |                                                                                                         |                       |
| 1        | 2                                   | 3                                                                             | 4                | 5                | 6       | 7                                                                                                       |                       |
| 1.       | Лекция<br>№ 1                       | Сущность и направления индустриализации общественного питания                 | 1                |                  |         | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 1       |
| 2.       | Лекция 2                            | Централизованное производство кулинарной продукции из овощей                  | 1                | 1                | 1       | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 1       |
| 3.       | Лекция 3                            | Централизованное производство кулинарной продукции из овощей                  | 1                | 1                |         | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 1       |
| 4.       | Лекция 4                            | Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов       | 1                | 1                |         | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 1       |
| 5.       | Лекция 5                            | Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов       | 1                |                  |         | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 1       |
| 6        | Лекция 6                            | Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы    | 1                | 1                | 1       | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 2       |
| 7        | Лекция 7                            | Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы    | 1                |                  |         | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 2       |
| 8        | Лекция 8                            | Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья          | 1                | 1                | 1       | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 2       |
| 9        | Лекция 9                            | Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья          | 1                |                  |         | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 2       |
| 10       | Лекция 10                           | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 1                | 1                |         | 1, 2, 3, 4                                                                                              | Контр. раб. № 2       |

|    |           |                                                                               |    |   |   |            |                 |
|----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|----|---|---|------------|-----------------|
| 11 | Лекция 11 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 1  |   |   | 1, 2, 3, 4 | Контр. раб. № 3 |
| 12 | Лекция 12 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 1  | 1 |   | 1, 2, 3, 4 | Контр. раб. № 3 |
| 13 | Лекция 13 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 1  |   |   | 1, 2, 3, 4 | Контр. раб. № 3 |
| 14 | Лекция 14 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 1  | 1 |   | 1, 2, 3, 4 | Контр. раб. № 3 |
| 15 | Лекция 15 | Производство полуфабриката капуста тушеная                                    | 1  |   |   | 1, 2, 3, 4 | Контр. раб. № 3 |
| 16 | Лекция 16 | Производство полуфабриката соус-паста                                         | 1  |   | 1 | 1, 2, 3, 4 | Реферат         |
| 17 | Лекция 17 | Технология производства соков и компота из плодовоовощного сырья.             | 1  |   |   | 1, 2, 3, 4 | Реферат         |
|    | ИТОГО     |                                                                               | 17 | 9 | 4 |            |                 |

#### 4.2. Содержание лабораторных занятий

| № п/п | № лекции из рабочей программы | Наименование лабораторного (практического, семинарского) занятия | Количество часов |              |         | Рекомендуемая литература и методические разработки (№ источника из списка литературы) |
|-------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|---------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                               |                                                                  | Очная            | Очно-заочная | Заочная |                                                                                       |
| 1     | 2                             | 3                                                                | 4                | 5            | 6       | 7                                                                                     |
| 1.    | Лекция № 1                    | Сущность и направления индустриализации общественного питания    |                  |              |         | 1, 2, 3, 4                                                                            |
| 2.    | Лекция 2                      | Централизованное производство кулинарной продукции из овощей     | 2                | 2            |         | 1, 2, 3, 4                                                                            |

|    |           |                                                                               |   |   |   |            |
|----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|------------|
|    |           |                                                                               |   |   |   |            |
| 3. | Лекция 3  | Централизованное производство кулинарной продукции из овощей                  |   |   | 1 | 1, 2, 3, 4 |
| 4. | Лекция 4  | Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов       | 2 |   |   | 1, 2, 3, 4 |
| 5. | Лекция 5  | Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов       |   |   |   | 1, 2, 3, 4 |
| 6  | Лекция 6  | Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы    | 2 | 2 |   | 1, 2, 3, 4 |
| 7  | Лекция 7  | Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы    |   |   |   | 1, 2, 3, 4 |
| 8  | Лекция 8  | Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья          | 2 |   |   | 1, 2, 3, 4 |
| 9  | Лекция 9  | Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья          |   |   | 1 | 1, 2, 3, 4 |
| 10 | Лекция 10 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 2 | 2 |   | 1, 2, 3, 4 |
| 11 | Лекция11  | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности |   |   |   | 1, 2, 3, 4 |
| 12 | Лекция 12 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 2 |   |   | 1, 2, 3, 4 |
| 13 | Лекция 13 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности |   |   | 1 | 1, 2, 3, 4 |
| 14 | Лекция 14 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности |   |   |   | 1, 2, 3, 4 |
| 15 | Лекция 15 | Производство полуфабриката капуста тушеная                                    | 2 | - |   | 1, 2, 3, 4 |
| 16 | Лекция 16 | Производство полуфабриката соус-паста                                         | 2 |   | 1 | 1, 2, 3, 4 |
| 17 | Лекция 17 | Технология производства соков и компота из                                    | 1 | 2 |   | 1, 2, 3, 4 |

|  |  |                      |    |   |   |  |
|--|--|----------------------|----|---|---|--|
|  |  | плодоовощного сырья. |    |   |   |  |
|  |  | <b>Итого:</b>        | 17 | 9 | 4 |  |

#### 4.3. Тематика для самостоятельной работы студента

| №<br>п/п | Тематика по содержанию дисциплины, выделенная для самостоятельного изучения | Количество часов из содержания дисциплины |              |         | Рекомендуемая литература и источники информации | Формы контроля СРС                |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------|---------|-------------------------------------------------|-----------------------------------|
|          |                                                                             | Очная                                     | Очно-заочная | Заочная |                                                 |                                   |
| 1        | 2                                                                           | 3                                         | 4            | 5       | 6                                               | 7                                 |
| 1.       | Сущность и направления индустриализации общественного питания               | 5                                         | 7            | 7       | 1, 2, 3, 4                                      | Реферат, доклад, контр. раб. № 1. |
| 2.       | Централизованное производство кулинарной продукции из овощей                | 5                                         | 7            | 7       | 1, 2, 3, 4                                      | Колоквиум, контр. раб. № 1        |
| 3        | Централизованное производство кулинарной продукции из овощей                | 5                                         | 7            | 7       | 1, 2, 3, 4                                      | Контрольн. работа №1              |
| 4        | Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов     | 5                                         | 7            | 7       | 1, 2, 3, 4                                      | Реферат, контр. раб. 1            |
| 5        | Централизованное производство полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов     | 5                                         | 7            | 7       | 1, 2, 3, 4                                      | Реферат, контр. раб. 2            |
| 6        | Централизованное производство полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы  | 5                                         | 7            | 7       | 1, 2, 3, 4                                      | Реферат, контр. раб. 2            |
| 7        | Централизованное производство полуфабрикатов сельскохозяйственной птицы     | 5                                         | 7            | 7       | 1, 2, 3, 4                                      | Реферат, контр. раб. 2.           |
| 8        | Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья        | 5                                         | 7            | 7       | 1, 2, 3, 4                                      | Реферат, контр. раб. 2            |

|    |                                                                               |    |     |     |            |                           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------|----|-----|-----|------------|---------------------------|
| 9  | Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы и рыбного сырья          | 4  | 7   | 7   | 1, 2, 3, 4 | Реферат,<br>контр. раб. 2 |
| 10 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 4  | 7   | 7   | 1, 2, 3, 4 | Реферат,<br>контр. раб. 3 |
| 11 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 4  | 7   | 7   | 1, 2, 3, 4 | Реферат,<br>контр. раб. 3 |
| 12 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 4  | 7   | 7   | 1, 2, 3, 4 | Реферат,<br>контр. раб. 3 |
| 13 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 4  | 5   | 7   | 1, 2, 3, 4 | Реферат,<br>контр. раб. 3 |
| 14 | Современные технология производства полуфабрикатов высокой степени готовности | 4  | 5   | 8   | 1, 2, 3, 4 | Реферат,<br>контр. раб. 3 |
| 15 | Производство полуфабриката капуста тушеная                                    | 4  | 5   | 8   | 1, 2, 3, 4 | Реферат,<br>контр. раб. 3 |
| 16 | Производство полуфабриката соус-паста                                         | 4  | 5   | 8   | 1, 2, 3, 4 | Реферат,                  |
| 17 | Технология производства соков и компота из плодовоовощного сырья.             | 4  | 5   | 8   | 1, 2, 3, 4 | Реферат,                  |
|    | <b>Итого:</b>                                                                 | 76 | 109 | 154 |            |                           |

## 5. Образовательные технологии

Рабочая программа дисциплины «Индустриальные технологии на предприятиях питания» предусматривает возможность обучения в рамках традиционной поточно-групповой системы обучения.

С целью повышения эффективности изучения дисциплины в учебном процессе предусмотрены инновационные подходы, методы и формы обучения, приведенные в таблице.

| №<br>п/п | Образовательные технологии           | Лк | П/з | С/р | Лб |
|----------|--------------------------------------|----|-----|-----|----|
| 1.       | Компетентностный подход              | +  | +   | +   | +  |
| 2.       | Междисциплинарный подход             | -  | +   | +   | +  |
| 3.       | Проблемно-ориентированный подход     | +  | +   | -   | +  |
| 4.       | Исследовательский метод              | -  | +   | -   | +  |
| 5.       | Групповой метод                      | +  | +   | -   | +  |
| 6.       | Предоставление информационного кейса | +  | +   | +   |    |
| 7.       | Игровые технологии:                  |    |     |     | -  |
|          | • деловые и ролевые игры             | +  | +   | -   | +  |
|          | • ситуационные задачи                | -  | +   | -   | -  |
| 8.       | Кейс анализ                          | -  | +   | +   | -  |
| 9.       | Мультимедийные технологии            | +  | +   | -   | -  |
| 10.      | Диспуты, тренинги, беседы            | -  | +   | -   | +  |
| 11.      | Индивидуальные задания               | -  | +   | +   | -  |
| 12.      | Метод collaboration                  | -  | +   | +   |    |

6. **Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов приведены в фонде оценочных средств (приложение к рабочей программе)**

**7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)  
Рекомендуемая литература и источники информации (основная и  
дополнительная)**

| №<br>п/п              | Виды<br>заня-<br>тий | Необходимая учебная, учебно-<br>методическая (основная и<br>дополнительная) литература,<br>программное обеспечение и<br>Интернет ресурсы                                                                                                                                                                                                           | Количество изданий                                                                                                                                                            |               |
|-----------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|                       |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | в библиотеке                                                                                                                                                                  | на<br>кафедре |
| 1                     | 2                    | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6                                                                                                                                                                             | 7             |
| <b>Основная</b>       |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                               |               |
| 1                     | Лк,<br>пз,лб         | Холодильная технология пищевой промышленности: учебное пособие / А. М. Ибраев, Ю. А. Фирсова, М. С. Хамидуллин, И. Г. Хисамеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 125 с. — ISBN 978-5-7882-0935-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].             | URL:<br><a href="https://www.iprbookshop.ru/63553.html">https://www.iprbookshop.ru/63553.html</a> (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей |               |
| 2                     | Лк,<br>пз,лб         | Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов : учебное пособие / С. А. Будасова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-7782-4086-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. | URL:<br><a href="https://www.iprbookshop.ru/99359.html">https://www.iprbookshop.ru/99359.html</a> (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей |               |
| <b>Дополнительная</b> |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                               |               |
| 3                     | Лк,<br>пз,лб         | Комарова, Н. А. Холодильные установки. Основы проектирования: учебное пособие / Н. А. Комарова. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2012. — 368 с. — ISBN 978-5-89289-727-3. —                                                                                                                                | URL:<br><a href="https://www.iprbookshop.ru/14402.html">https://www.iprbookshop.ru/14402.html</a> (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей |               |

| 1        | 2            | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 6                                                                                                                                                                             | 7 |
|----------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Основная |              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                               |   |
| 1        | Лк,<br>пз,лб | Холодильная технология пищевой промышленности: учебное пособие / А. М. Ибраев, Ю. А. Фирсова, М. С. Хамидуллин, И. Г. Хисамеев. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 125 с. — ISBN 978-5-7882-0935-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].             | URL:<br><a href="https://www.iprbookshop.ru/63553.html">https://www.iprbookshop.ru/63553.html</a> (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей |   |
| 2        | Лк,<br>пз,лб | Будасова, С. А. Технологии использования холода. Физико-технические основы холодильной обработки пищевых продуктов : учебное пособие / С. А. Будасова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-7782-4086-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. | URL:<br><a href="https://www.iprbookshop.ru/99359.html">https://www.iprbookshop.ru/99359.html</a> (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей |   |
|          |              | Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                               |   |
| 4        | Лк,<br>пз,лб | Буянов, О. Н. Холодильное технологическое оборудование: учебное пособие / О. Н. Буянов, Н. Н. Воробьева, А. В. Усов. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2009. — 200 с. — ISBN 978-5-89289-542-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт].                                  | URL:<br><a href="https://www.iprbookshop.ru/14401.html">https://www.iprbookshop.ru/14401.html</a> (дата обращения: 09.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей |   |

#### Периодические издания

Питание и общество

Вопросы питания

Пищевая промышленность

Хранение и переработка сельхозсырья

#### Программное и коммуникационное обеспечение

Операционные системы Windows, стандартные офисные программы, электронная база данных предприятий общественного питания России, стран СНГ и зарубежных стран, каталог сайтов предприятий, бизнес-справочники организаций, официальные сайты фирм-изготовителей оборудования предприятий питания, 1С: предприятие «Комплексная

автоматизация предприятий» food@rarus.ru, городская информационная система ГУП ИВЦ Мосообщепита «Школьное питание», автоматизация ресторанного бизнеса R-Keeper-7, 1С-Рарус: управление школьным питанием, ИНИНГ-Хлебосол, OBORUD.INFO, MyDIET.ru, Правотека.ру, «Посуда, инвентарь для всех типов предприятий общественного питания», программный продукт «Общепит 8», «Система расчетов для общественного питания», [www.probiznes.ru](http://www.probiznes.ru), информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам», электронные версии учебников, пособий, тестов, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для студентов.

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

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

1. Библиотечный фонд (учебная, учебно-методическая, справочная литература);
2. Компьютеризированные рабочие места для обучающихся с доступом в сеть Интернет: ScienceDirect\_Vser\_Guide\_RUS.pdf; elsevierrostovscopus 2011.ppt; Sciverse\_Scopus\_Vser\_Guide\_RUS.pdf.
3. Технические средства обучения:
  - мультимедийное оборудование;
  - фотоальбомы;
  - наборы плакатов;
  - телевизор с приставкой;
  - видеофильмы;
  - компьютерная программа для выполнения курсовой работы.
4. На технологическом факультете ДГТУ имеется специализированная лаборатория, укомплектованная мебелью, специальным оборудованием и стандартными измерительными приборами:
  - рефрактометр ИРФ/454 Б2М;
  - сушильный шкаф;
  - микроскоп;
  - фотоэлектроколориметр;
  - пенетрометр;
  - рН-метр универсальный;
  - аппарат Сокслета;
  - микроволновая печь LG;
  - перемешивающее устройство ПЭ-6410;
  - водяные бани;
  - встряхиватель WU-4;
  - холодильник «POZIS»;
  - центрифуга настольная ЦЛ/1/3;
  - аквадисциллятор ДЭ-4-02 (з.сз-пб);
  - электрошкаф сушильный вакуумный ШСВ-65;
  - плита электрическая Электра 1001;
  - термостат «ELEKTROTECHNIKA»;
  - штативы, посуда химическая, лабораторный инвентарь, эксикаторы;
  - весы технические;
  - весы аналитические;
  - наборы ареометров для молока с АРТ термометром;
  - набор ареометров общего назначения АОН-1;
  - набор термометров.

### **Учебно-лабораторное оборудование**

Весы KERN лабораторные, производственные шкафы, посуда и инвентарь предприятий общественного питания, картофелечистка PL/4, овощерезка SL30 с комплектом ножей, кухонный процессор (куттер/овощерезка) R 301 Ultra, кухонная машина «Термомикс», плиты электрические 35E/6/0, мясорубка TI12-FTI126 (38D), планетарный

миксер 5KSM150DSEWH, слайсерES220d, комбайн BRAUN, фритюрница FR 1835, тестомесильная машина 12/S, печь конвекционная UFEXV/TE-5. пароконвектоматыATESYи kuppertsbush, мармиты UMr/GeorgeTP-1, BD35E/6/0, морозильная камера «Атлант» ММ 184-80, холодильный шкаф STINOL 242Q.002, посудомоечная машина ПММ Ф1, вертикальная холодильная витрина GLOBAL-4, кофемашинаSIEMENS.

### **Специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

Специальные условия обучения и направления работы с инвалидами и лицами с ОВЗ определены на основании:

- Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федерального закона от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- приказа Минобрнауки России от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса, утвержденных Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн).

Под специальными условиями для получения образования обучающихся с ОВЗ понимаются условия обучения, воспитания и развития, включающие в себя использование при необходимости адаптированных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего необходимую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ДГТУ и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП обучающихся с ОВЗ.

Обучение в рамках учебной дисциплины обучающихся с ОВЗ осуществляется ДГТУ с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по учебной дисциплине обучающихся с ОВЗ может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

В целях доступности обучения по дисциплине обеспечивается:

- 1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
  - наличие альтернативной версии официального сайта ДГТУ в сети «Интернет» для слабовидящих;
  - весь необходимый для изучения материал, согласно учебному плану (в том числе, для обучающихся по индивидуальным учебным планам) предоставляется в электронном виде на диске.
  - индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
  - присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
  - обеспечение возможности выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
  - обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию ДГТУ.
- 2) для лиц с ОВЗ по слуху:
  - наличие микрофонов и звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования (аудиоколонки);

3) для лиц с ОВЗ, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Перед началом обучения могут проводиться консультативные занятия, позволяющие студентам с ОВЗ адаптироваться к учебному процессу.

В процессе ведения учебной дисциплины научно-педагогическим работникам рекомендуется использование социально-активных и рефлексивных методов обучения, технологий социокультурной реабилитации с целью оказания помощи обучающимся с ОВЗ в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в учебной группе.

Особенности проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся с ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и др.). При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене

## 9. Лист изменений и дополнений к рабочей программе

Дополнения и изменения в рабочей программе на 20\_\_\_/20\_\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. ....;
2. ....;
3. ....;
4. ....;
5. ....

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Демирова А.Ф., д.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(название кафедры) (подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

**Согласовано:**

Декан (директор) \_\_\_\_\_ Абдулхаликов З.А., к.т.н. \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Председатель МС факультета \_\_\_\_\_ Ибрагимова Л.Р., к.т.н., доцент \_\_\_\_\_  
(подпись, дата) (ФИО, уч. степень, уч. звание)