

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

Кафедра «Технологии пищевых производств»



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.02.11 – «Инновационные технологии в индустрии питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Технология и организация индустрии питания

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения заочная

Год набора: 2020

Мелеуз 2023 г.

Рабочая программа дисциплины «Инновационные технологии в индустрии питания» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. № 1332. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Технология и организация индустрии питания».

Рабочая программа дисциплины разработана группой в составе: к.б.н., доцент Пономарева Л.Ф., старший преподаватель Ларионова С.Е.

Руководитель основной
профессиональной
образовательной программы
кандидат биологических наук,
доцент



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующий кафедрой ТПП,
доцент, к.б.н.



(подпись)

Л.Ф. Пономарева

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	5
4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ (РАЗДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМАМ ОБУЧЕНИЯ).....	6
5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	6
5.3 Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	8
5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения	9
6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ	10
6.1. Перечень лабораторных занятий	10
6.2. План самостоятельной работы студентов	11
6.3. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	145
7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ).....	146
8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	16
9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	17
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	17
11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)	20
11.1. Оценочные средства текущего контроля	20
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)	20
12. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ.....	25
13. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	26

Error! Bookmark not defined.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины заключается в приобретении студентами знаний в области развития и внедрения инновационных технологий в общественном питании. Задачи учебной дисциплины заключаются в освоении студентами теоретических знаний, приобретении умений и навыков в области современных инновационных технологий при приготовлении кулинарной продукции, овладении знаниями и умениями по организации производственного процесса с целью успешного конкурентирования на рынке и эффективного функционирования предприятий питания. При этом формируется готовность применять профессиональные знания в области внедрения передовых отечественных и зарубежных технологий, оборудования, современных форм организации торгово-производственных процессов и обслуживания гостей.

В результате освоения дисциплины студент должен решать следующие профессиональные задачи:

1) **производственно-технологическая деятельность:**

- разработка планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство;
- участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия;

2) **организационно-управленческая деятельность:**

- установка критериев и показателей эффективности работы производства;
- осуществление технического контроля и управление качеством производства продукции питания;
- участие в планировке и оснащении предприятий питания;

3) **проектная деятельность:**

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;
- определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;
- осуществление контроля за качеством монтажных работ, и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Инновационные технологии общественного питания» относится к модулю профильной направленности Б1.В.02.11. Для изучения дисциплины студент должен знать:

- научные и философские картины мира, отношение человека к природе и обществу, движущие силы и закономерности исторического процесса;
- основные закономерности общественного развития;
- математические методы анализа, синтеза и моделирования;
- молекулярно-кинетические явления;
- аналитические методы оптимизации процессов;
- основные законы физики;
- основные законы термодинамики;

уметь:

- использовать технические средства для получения необходимой информации;
- интегрировать математические знания в другие дисциплины и производственные процессы;
- оптимизировать и идентифицировать процессы;
- создавать базы данных и использовать ресурсы Интернета, использовать универсальные пакеты прикладных компьютерных программ;

владеть:

- методами математического анализа;
- методами математического моделирования;
- элементарными навыками работы на компьютере и в компьютерных сетях;
- методами исследования на современной приборной технике.

Предметная область дисциплины, обеспечивающая достижения поставленных целей, включает организацию работы производства на предприятиях различных типов и классов и организацию процесса обслуживания потребителей.

Объектами изучения в дисциплине являются сетевые, независимые, социально-ориентированные и заготовочные предприятия общественного питания, гостиницы, а также кулинарные специализированные цеха, выполняющие функции производства.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты:

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения
ПК-1	Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать: технические средства измерения параметров технологических процессов.
		Уметь: осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
		Владеть: средствами измерения основных параметров технологических процессов.
ПК-4	Готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать: приоритетные направления в сфере производства продукции питания
		Уметь: обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
		Владеть: навыками выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения
ПК-6	Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать: как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
		Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

		Владеть: навыками, как организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
ПК-7	Способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	Знать: принципы контроля деятельности производства
		Уметь: анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства
		Владеть: механизмом поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
ПК-19	Владеть нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг
		Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг
		Владеть: знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг

4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		7			
Аудиторные занятия* (контактная работа)	68	68			
В том числе:	-	-			
Лекции	34	34			
Практические занятия (ПЗ)	-	-			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	34	34			
Самостоятельная работа* (всего)	76	76			
В том числе:	-	-			
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	36	36			
Вид промежуточной аттестации (<i>Экзамен</i>)	Экз	(36)			
Общая трудоемкость	часы	180	180		
	зачетные единицы	5	5		

* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом.

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций, лабораторных занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На лабораторных занятиях отрабатываются практические навыки при усвоении тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости (тестирование) в электронной информационно-образовательной среде.

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины

Раздел 1. Современные инновационные технологии в производстве

Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании (ПК-1, ПК-4, ПК-7, ПК-19)

Тема 1.2. Порошковые технологии(ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.3 Обогащенные продукты(ПК-4, ПК-6)

Тема 1.4. Биологически активные добавки (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez) (ПК-1, ПК-4, ПК-7)

Тема 1.6. Технология Souse-vide(ПК-4, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.7. Вакуумные технологии(ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 1.8. Технологии с применением азота(ПК-1, ПК-4)

Тема 1.9. Индукционные технологии (ПК-1, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.10.Технология CapCold(ПК-1, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.11.Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7)

Тема 1.12.Охлажденная и быстрозамороженная продукция (ПК-1, ПК-6, ПК-19)

Тема 1.13.Продукция сублимационной сушки в общественном питании (ПК-1, ПК-6, ПК-19)

Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование

Тема 2.1. Инновационное охлаждающее оборудование (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование (ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19)

5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми(последующими) дисциплинами

Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)
---	--

Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Инновационные технологии общественного питания», обеспечивают усвоение всех последующих дисциплин и написание выпускной квалификационной работы	Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании
	Тема 1.2. Порошковые технологии
	Тема 1.3. Обогащенные продукты
	Тема 1.4. Биологически активные добавки
	Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez)
	Тема 1.6. Технология Souse-vide
	Тема 1.7. Вакуумные технологии
	Тема 1.8. Технологии с применением азота
	Тема 1.9. Индукционные технологии
	Тема 1.10. Технология CapCold
	Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии
	Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная продукция
	Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании
Тема 2.1. Инновационное холодильное оборудование	
Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование	
Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование	

5.3 Разделы и темы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Виды занятий в часах			
	Лекции	Лабораторные занятия	СРС	Всего
Раздел 1. Современные инновационные технологии в производстве	17	22	38	77
Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании	1	-	4	8
Тема 1.2. Порошковые технологии	1	-	4	8
Тема 1.3. Обогащенные продукты	2	-	4	9
Тема 1.4. Биологически активные добавки	1	-	3	9
Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez)	2	4	4	9
Тема 1.6. Технология Souse-vide	1	4	4	9
Тема 1.7. Вакуумные технологии	1	2	4	8
Тема 1.8. Технологии с применением азота	1	4	4	8
Тема 1.9. Индукционные технологии	1	2	3	9
Тема 1.10. Технология CapCold	1	2	4	9
Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии продукция	1	-	3	9
Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная продукция	2	-	3	8
Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании	2	-	3	8

Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование	17	12	38	67
Тема 2.1. Инновационное холодильное оборудование	7*	4	14	28
Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование	5*	4	12	22
Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование	5*	4	12	22
Форма промежуточной аттестации	Экзамен			36
Общий объем, часов	34	34	76	180

5.4. Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
	Раздел 1. Современные инновационные технологии в производстве	
1	Тема 1.1. Факторы, влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
2	Тема 1.2. Порошковые технологии	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
3	Тема 1.3. Обогащенные продукты	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
4	Тема 1.4. Биологически активные добавки	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
5	Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez)	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
6	Тема 1.6. Технология Souse-vide	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
7	Тема 1.7. Вакуумные технологии	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
8	Тема 1.8. Технологии с применением азота	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
9	Тема 1.9. Индукционные технологии	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
10	Тема 1.10. Технология CapCold	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
11	Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование

12	Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
13	Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
	Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование	
14	Тема 2.1. Инновационное холодильное оборудование	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
15	Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование
16	Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия; электронные лекции; тестирование

6. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

6.1. Перечень лабораторных занятий

Тестирование, подготовка и устные выступления на лабораторных занятиях, участие в обсуждении конкретных ситуаций по соответствующим темам в ходе учебных занятий, выполнение заданий в форме самостоятельной работы.

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины	Очная форма обучения			
		Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1	2	3	4	5	6
1.	Раздел 1. 1. Современные инновационные технологии в производстве		22		ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
2.	Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez)	Лабораторная работа № 1. «Технология приготовления продукции способом Cook&Chill»	4	Защита работ. Тестирование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
3.	Тема 1.6. Технология Souse-vide	Лабораторная работа № 2. «Влияние технологии Souse-vide на органолептические и реологические свойства продукта»	4	Защита работ. Тестирование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19

4.	Тема 1.7. Вакуумные технологии	Видео-семинар-исследование № 3 «Вакуумные технологии»	2	Защита работ. Тести-рование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
5.	Тема 1.8. Технологии с применением азота	Лабораторная работа № 4 «Приготовление сорбета с использованием жидкого азота»	4	Защита работ. Тести-рование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
6.	Тема 1.9. Индукционные технологии	Видео-семинар-исследование № 5 «Индукционные технологии»	2	Защита работ. Тести-рование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
7.	Тема 1.10. Технология CapCold	Видео-семинар-исследование № 6 «Технология CapCold»	2	Защита работ. Тести-рование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
8.	Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии	Лабораторная работа № 7 «Технология приготовления винегрета в виде соуса»	4	Защита работ. Тести-рование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
	Раздел 2. Инновационное технологическое оборудование		12		ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
9.	Тема 2.1. Инновационное холодильное оборудование	Видео-семинар-исследование № 8 «Акустическая заморозка. Криозамораживание»	4	Защита работ. Тести-рование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
10.	Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование	Видео-семинар-исследование № 9 «Vario Cooking Center»	4	Защита работ. Тести-рование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19
11.	Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование	Видео-семинар-исследование № 10 «Технология RascoJet Бликсеры»	4	Защита работ. Тести-рование	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7, ПК-19

6.2. План самостоятельной работы студентов

Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература (из числа представленных в списке литературы)	Количество часов
Тема 1.1. Факторы,	Проработка лекционного	Работа учебной	1, 2, 3, 4	4

влияющие на появление и применение инновационных технологий в общественном питании	материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	литературой		
Тема 1.2. Порошковые технологии	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 4	4
Тема 1.3. Обогащенные продукты	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 7д, 13 д, 15д	4
Тема 1.4. Биологически активные добавки	Проработка лекционного материала, подготовка к лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 7д, 13 д, 15д	3
Тема 1.5. Технология Cook&Chill (Cook&Freez)	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 7д, 13 д, 15д	4
Тема 1.6. Технология Souse-vide	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 8д, 13 д	4

	занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)			
Тема 1.7. Вакуумные технологии	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 8д, 13 д	4
Тема 1.8. Технологии с применением азота	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 8д, 13 д	4
Тема 1.9. Индукционные технологии	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 8д, 16 д	3
Тема 1.10. Технология CapCold	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 8д, 16 д	4
Тема 1.11. Инновационные ингредиенты для	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим,	Работа с учебной литературой	1, 2, 3, 8д, 16 д	3

молекулярной гастрономии	лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)			
Тема 1.12. Охлажденная и быстрозамороженная	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой		3
Тема 1.13. Продукция сублимационной сушки в общественном питании	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой		3
Тема 2.1. Инновационное холодильное оборудование	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой		14
Тема 2.2. Инновационное тепловое оборудование	Проработка лекционного материала, подготовка к практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)	Работа с учебной литературой		12
Тема 2.3. Инновационное механическое оборудование	Проработка лекционного материала, подготовка к	Работа с учебной литературой		12

	практическим, лабораторным занятиям (ответы на вопросы, исследовательская работа – написание реферата)			
Итого				76

6.3. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Инновационные технологии общественного питания» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программы учебной дисциплины. Её может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к лабораторному занятию.

При подготовке и работе во время проведения занятий семинарского типа следует обратить внимание на следующие моменты: процесс предварительной подготовки, работа во время занятия, обработка полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к учебному занятию лабораторного типа заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия, техники безопасности при работе в аудитории.

Работа во время учебного занятия лабораторного типа включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач, ознакомление с правилами техники безопасности;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием при проведении рубежного контроля и допуска к зачету/дифференцированному зачету/экзамену. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

Самостоятельная работа.

Для более углубленного изучения темы задания для самостоятельной работы рекомендуется выполнять параллельно с изучением данной темы. При выполнении заданий по возможности используйте наглядное представление материала. Более подробная информация о самостоятельной работе представлена в разделах «Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы по дисциплине (модулю)», «Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине (модулю)».

Подготовка к экзамену.

К экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты.

При подготовке к экзамену обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала.

При подготовке к ответу на вопросы экзамена по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки рабочей программы, особое внимание, уделяя целям и задачам, структуре и содержанию курса. При подготовке к занятиям необходимо просмотреть конспект лекций, рекомендуемую литературу по данной теме, подготовиться и ответить на контрольные вопросы. Успешное изучение курса требует посещения лекций, активной работы на семинарах, выполнения всех учебных заданий. Основным методом обучения является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, интернет-ресурсам.

Курс дисциплины состоит из дидактического минимума.

Характеристика инновационных технологий производства кулинарной продукции. Технология «Cook & Chill» на предприятиях общественного питания. Технология приготовления Sous-vide. Технология PacoJet.

Осуществление инновационных технологий с применением новейших видов оборудования (кухонный центр Rational (Vario Cooking Center), пароконвектомат, вакуумный упаковщик, аппарат шокового охлаждения / заморозки), применение азота.

Применение шоковой заморозки и системы Acoustic Extra Freezing для консервирования и хранения готовой кулинарной продукции.

Осуществление инновационных технологий производства кулинарной продукции производственно-логистических комплексов.

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ (ПРОЕКТОВ)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Инновационные технологии общественного питания» учебным планом не предусмотрены.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература

1. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / А.А. Кокшаров, И.А. Килина ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с.
2. Васюкова, А. Т. 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°», 2020. - 496 с.
3. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 241 с.
4. Шибаев, С.С. Перспективы трансфера в Россию французских технологий производства товарной фермерской пищевой продукции (на примере птицеводства и сыроделия)=PROSPECTS FOR TRANSFERRING OF FRENCH TECHNOLOGIES OF FARM FOOD PRODUCTION TO RUSSIA (BY THE EXAMPLE OF POULTRY AND CHEESE MAKING) : монография : [16+] / С.С. Шибаев. – Москва : Креативная экономика, 2018. – 130 с.
5. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. – 168 с.

8.2. Дополнительная литература

1. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 376 с.
2. Пилипенко, Т.В. Нанотехнологии и высокотехнологичные производства пищевых продуктов : учебное пособие / Т.В. Пилипенко, Л.П. Нилова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. – 118 с.
3. Высокотехнологичные производства в общественном питании : учеб. пособие / Т.Л. Камоза, Т.Н. Сафронова, Г.А. Губаненко, С.В. Ивлева. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 96 с.
4. Берестова, А.В. Технология продуктов длительного хранения : учебное пособие / А.В. Берестова, Э.Ш. Манеева, В.П. Попов ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2017. – 165 с.
5. Куткина, М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2016. – 168 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К°, 2020. – 368 с.
7. Родионова, Н.С. Современное состояние отрасли : учебное пособие / Н.С. Родионова, Е.А. Климова, Т.А. Разинкова ; науч. ред. Т.В. Алексеева ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ». – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 173 с.
8. Башин, Ю. Б. Кейтеринг: Учебное пособие / Башин Ю.Б., Телепченкова Н.В. - Москва: Вузовский учебник, НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 126 с.

8.3. Программное обеспечение

В процессе изучения дисциплины студент при подготовке к лабораторным занятиям, к лекционным курсам использует программные продукты.

Microsoft Windows 7 (№ 61273596)

Microsoft Office 2013 (№ 61273596)

Kaspersky Endpoint Security (№ 2304-180227-081330-327-749)

MicroSoft Visual Studio (№ 87411604)

8.4. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Справочно – правовая система «Консультант плюс».

Электронно-библиотечная система ИЗДАТЕЛЬСКОГО ДОМА "ИНФРА-М".

Электронно-библиотечная система «Знаниум».

- Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт). – Режим доступа: <http://www.gost.ru/wps/portal/pages/mainкачества> товаров (продукции), работ и услуг (Санкт-Петербург). - Режим доступа: <http://www.quality.spb.ru/>

- Межрегиональная ассоциация кулинаров России. Журнал «Питание и общество». - Режим доступа: http://www.culina-russia.ru/journ_2019_10.html

- Журнал «Пищевая промышленность». - Режим доступа: <http://www.foodprom.ru/rus/magaz.php?&file=pp&year=0&ii=0>

- Издательский дом «Продукты питания». - Режим доступа:

- www.prodpit.com.ua

- Операционные системы Windows, стандартные офисные программы;

- Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов («Консультант», «Гарант»);

- Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»;

- IC: предприятие «Комплексная автоматизация предприятий» food@rarus.ru;

- Автоматизация ресторанного бизнеса R-Кеерер-7;

- IC-Рарус: управление школьным питанием;

- Готовые тренинги www.instituthoreca.ru;

- Программный продукт «Общепит 8».

- Портал индустрии гостеприимства и питания;

- Портал гостинично-ресторанного бизнеса;

- Интернет-сайт «Cooking-book»;

- Интернет-сайт «Kuking.net»;

- Интернет-сайт «Кулинар»;

- Интернет-сайт «Кулинарная энциклопедия»;

- Интернет-сайт «Кулинарный поисковик»;

- Интернет-сайт «Kulina»;

- - <http://www.tehbez.ru>

- - <http://www.eq-vip.ru>

- - <http://www.tehdoc.ru>

- - <http://www.xserver.ru>

- - <http://www.trade-design.ru>

- - <http://www.kobor.ru>

- - <http://www.restoracia.ru>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для изучения учебной дисциплины «Инновационные технологии общественного питания» в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» используются: оборудованная компьютерная аудитория с выходом в Интернет, оснащенная унифицированными программными средствами и лицензионным программным обеспечением компаний: Microsoft, CorelDraw, FotoShop, ProjectExpert. Аудитория имеет возможность

использования в учебном процессе видеопроекционного оборудования: проектор, ноутбуки с программным обеспечением. Для проведения лекционных и лабораторных занятий используются демонстрационные модели и раздаточный материал, а также учебные стенды и плакаты, учебные кассеты, CD диски, видеосеминары, раздаточный материал.

Перечень методических указаний по проведению конкретных видов учебных занятий, а также методических материалов, используемых в учебном процессе как технические средства.

Кухонный инвентарь: наплитная посуда, профессиональные кухонные ножи, доски разделочные, кондитерские принадлежности, горшки для запекания, таганчики, крышки для горячего, кастрюли, сотейники, дуршлаг, противни, миски, венчики, шумовка, половники;

Электрооборудование: блендеры, миксеры, соковыжималка, льдогенератор.

Комбайн кухонный в компл.; Нарезатель овощей; Печь конвекцион.на 4 решетки; Плита эл. (без дух.шк.) ПЭП-0,51М,3 кон.; Подставка под пароконвектомат Унох XV; Полка купе с сушкой ПКС 10\4; Полка купе с сушкой ПКС 15\4; Привод с подстав.и насад.; Профессион. микроволн.печь с грилем; Слайсер GS-22 (резка гастрономия); Стол разделочный – 2 шт.; Фаршемешалка; Фритюрница двухсекционная; Шкаф холодильный; Ванна моечн. ВМО-2/530; Весы электронные CAS(фасов)SW5; Стеллаж кух.комб. СКК-1,2; Стол разделочный СРО-б (1200х600); Стол.разд.1080х600; стол.разд.1500х600; Учебно-наглядные пособия.

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации учебной дисциплины «Инновационные технологии общественного питания» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Инновационные технологии общественного питания» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества. Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы. Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.)

и т.п.

11. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА (ОС)

Оценочные средства по дисциплине «Инновационные технологии общественного питания» разработаны в соответствии с положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)».

Общее количество баллов за виды учебной деятельности студента, предусмотренные основной образовательной программой освоения дисциплины, должно составлять не менее 60 баллов (зачетный балл) для прохождения промежуточной аттестации.

Критерии оценки текущих занятий

– посещение студентом одного занятия – 1 балл;

– выполнение заданий для самостоятельной работы – от 1 до 3 баллов за каждый пункт задания;

– активная работа на практическом занятии – от 1 до 3 баллов

Критерии оценки тестовых заданий:

– каждое правильно выполненное задание – 1 балл

Критерии оценки реферата:

– степень раскрытия сущности вопроса; оригинальность текста; обоснованность выбора источников; соблюдение требований к оформлению.

Максимальная оценка за реферат – 20 баллов.

11.1. Оценочные средства текущего контроля

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

1. «Классификация, ассортимент и технология производства охлажденной продукции»;
2. «Оборудование, используемое при производстве охлажденной продукции»;
3. «Продукция сублимационной сушки для общественного питания»;
4. «Современные тенденции на рынке пищевых и биологически активных добавок»;
5. «Особенности разработки новой и функциональной продукции в общественном питании»;
6. «Особенности технологического процесса производства охлажденной продукции в герметизированных мягких полимерных пакетах»;
7. «Основные этапы создания функциональных продуктов»;
8. «Научные принципы обогащения продукции»;
9. «Рейтинг предприятий питания с молекулярной кухней в г. Ростов на Дону»;
10. «Современное тепловое оборудование»;
11. «Современное холодильное оборудование».

11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является экзамен, который проводится в устной форме.

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-1	способностью использовать технические средства измерения основных параметров	Знать: требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции; методы оценки контроля качества;	Этап формирования знаний и навыков
		Уметь: производить расчет основных технологических процессов производства; получать и обрабатывать данные с	

	технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	использованием программного обеспечения; производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	
		Владеть: методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;	
ПК-4	Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	Знать:соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;	Этап формирования навыков
		Уметь:анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению; организовывать работу производства предприятий питания; осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;	
		Владеть:методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий; рациональными способами эксплуатации оборудования;	
ПК-6	Способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Знать:соответствующую нормативную документацию; методы оценки контроля качества;	Этап формирования умений и навыков
		Уметь:использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции;	
		Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства.	
ПК-7	Способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля	Знать: соответствующую нормативную документацию;	Этап формирования умений и навыков
		Уметь: использовать и разрабатывать нормативные документы для оценки и контроля качества продукции; получать и	

	деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	обрабатывать данные с использованием программного обеспечения; Владеть: практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства	
ПК-19	Владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	Знать: нормативно-правовую базу в области продаж продукции производства и услуг Уметь: применять нормативно-правовые документы в области продаж продукции производства и услуг Владеть: знаниями нормативно-правовой базы в области продаж продукции производства и услуг	Этап формирования умений

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенные образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014 г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

Основной формой в дистанционном обучении является индивидуальная форма обучения. Главным достоинством индивидуального обучения для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья является то, что оно позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности инвалида, следить за каждым его действием и операцией при решении конкретных задач; вносить вовремя необходимые коррекции как в деятельность студента-инвалида, так и в деятельность преподавателя. Дистанционное обучение также обеспечивает возможности коммуникаций не только с преподавателем, но и с другими обучаемыми, сотрудничество в процессе познавательной деятельности.

При изучении дисциплины используются следующие организационные мероприятия:

- использование возможностей сети «Интернет» для обеспечения связи с обучающимися, предоставления им необходимых материалов для самостоятельного изучения, контроля текущей успеваемости и проведения тестирования.

- проведение видеоконференций, лекций, консультаций, и т.д. с использованием программ, обеспечивающих дистанционный контакт с обучающимся в режиме реального времени.

- предоставление электронных учебных пособий, включающих в себя основной материал по дисциплинам, включенным в ОП.

- проведение занятий, консультаций, защит курсовых работ и т.д. на базе консультационных пунктов, обеспечивающих условия для доступа туда лицам с ограниченными возможностями.

- предоставление видеолекций, позволяющих изучать материал курса дистанционно.
- использование программного обеспечения и технических средств, имеющих функции адаптации для использования лицами с ограниченными возможностями.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			