

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

Проскунина Ольга Васильевна

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.07 История продуктов питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины «История продуктов питания» является формирование представления о многообразии пищевых продуктов, традиций и культуре их употребления, а также формирование у студентов социально-личностных и общекультурных компетенций: знание и соблюдение норм здорового образа жизни понимание ценности культуры, науки, производства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает отечественной и зарубежной истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов умеет находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных владеет навыками способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История продуктов питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 2 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «История продуктов питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Введение в пищевую промышленность

Освоение дисциплины «История продуктов питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Научные основы производства продуктов питания

Научные основы производства продуктов функционального питания

Нутрициология

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Основы рационального питания

Проектирование и оборудование технологических объектов

Проектно-технологическая практика

Процессы и аппараты пищевых производств

Санитария и гигиена питания

Сенсорный анализ

Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания

Технология продукции общественного питания

Товароведение продовольственных товаров

Управление качеством и безопасностью пищевой продукции

Физиология питания

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов
 Комплексное оснащение предприятий общественного питания
 НАССР в системе общественного питания (специализация)
 Оборудование предприятий общественного питания
 Организация производства и технология блюд азиатской кухни
 Организация производства и технология блюд европейской кухни
 Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах
 Проектирование предприятий общественного питания
 Русская национальная кухня
 Современные методы исследования качества
 Современные методы обработки пищевого сырья
 Технология и организация производства специализированного питания (специализация)
 Эстетика общественного питания
 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

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

Общая трудоемкость дисциплины «История продуктов питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	108/3	4	10		90	4	ЗаО
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		4	10		90		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	108/3				0.12		

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

№	Наименование раздела (этапа) практики	Курс	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций	
			всего	Лекции	Семинарские занятия					Самостоятельная работа
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. История продуктов питания									

1.1.	Традиции и обычаи, связанные с питанием	2	6	4	2		31			
1.2.	История основных продуктов питания русской национальной кухни	2	8		8		33			
1.3.	Контрольная работа и зачет	2					26			
	Промежуточная аттестация	ЗаО								
	Итого		108	4	10		90			
	Итого		108	4	10		90			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Традиции и обычаи, связанные с питанием	Традиции и обычаи, связанные с питанием	2/-
Традиции и обычаи, связанные с питанием	История основных продуктов питания русской национальной кухни (лекция-визуализация)	2/2
Итого		4

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Традиции и обычаи, связанные с питанием	Значение питания для здоровья. Обрядовые (религиозные) особенности питания. Традиции питания различных народов. Мифы и обряды, связанные с питанием	Пр	2/-/2
История основных продуктов питания русской национальной кухни	Вологодское масло – история возникновения	Пр	2/-/2
История основных продуктов питания русской национальной кухни	Пожарские котлеты	Пр	2/-/2
История основных продуктов питания русской национальной кухни	Кисломолочные напитки различных народов (круглый стол)	Пр	4/4/4

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы самостоятельной работы	к текущему контролю
	31
	33
Подготовка контрольной работы	26

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «История продуктов питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «История продуктов питания».
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «История продуктов питания».
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «История продуктов питания».
4. Методические рекомендации по выполнению письменных работ ()
5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Традиции и обычаи, связанные с питанием			
2	История основных продуктов питания русской национальной кухни			
3	Контрольная работа и зачет			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «История продуктов питания»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Введение в пищевую промышленность	x				
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Оборудование предприятий общественного питания				x	
	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Эстетика общественного питания				x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «История продуктов питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «История продуктов питания» проводится в виде Зачет с оценкой.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов. Итоговая успеваемость на дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 6
Задания на проверку умений	до 7
Задания на проверку навыков	до 7

Теоретический вопрос

6 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

4 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

3 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

2 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

7 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балл Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «История продуктов питания»

Вопросы и задания к зачету

1. Какова потребность человеческого организма в воде?

2. Какова причина появления напитков?
3. Каким образом дезинфицировали воду в прошлом, и как это делают в настоящее время?
4. Какова история открытия первого источника минеральных вод в России?
5. В чем особенность Кавказских минеральных вод?
6. Чем известны воды Лагидзе?
7. В какой стране появилась первая водяная мельница?
8. Кто первым разработал ветряной мельницы?
9. В чем особенность мутовчатой жерновой мельницы?
10. Кто является автором конструкции вальцевых станков для измельчения зерна?
11. Когда появилась водяная «автоматическая» мельница?
12. Где была построена паровая мельница?
13. Каково современное состояние мукомольного производства в России?
14. Что означает слово «крупа»?
15. Как относились на Руси к гречневой крупе?
16. Что представляет собой полба?
17. Какая из бобовых культур традиционно популярно в России?
18. Каковы истоки происхождения слова «хлеб»?
19. Каким образом осуществляли контроль за качеством хлеба на Руси?
20. Какие виды хлеба выработывали на Руси?
21. Когда появились первые хлебопекарни в России?
22. Когда появились первые исторические сведения об использовании молока в питании человека?
23. Кто в России способствовал распространению лечения молоком?
24. По каким показателям различается молоко разных животных?
25. Какова история появления кумыса?
26. Как появился кефир в России?
27. Какие существуют национальные кисломолочные продукты?
28. Как возник термин «сливочное масло»?
29. В чем особенность русской технологии получения масла?
30. Каковы основные периоды развития отечественного маслоделия?
31. Каков вклад Н.В. Верещагина в развитии отечественного сыроварения?
32. Какие сыры наиболее известны и популярны в мире?
33. Какова история создания мороженого?
34. Как классифицировали мясо в XII- XV вв. на Руси?
35. Какие виды мяса считались «нечистыми» на Руси?
36. Какие способы консервирования мяса применялись в Древней Руси?
37. Когда стало развиваться промысловое скотоводство в России?
38. В каком году был издан указ о контроле качества мяса?
39. К какому историческому периоду России относят появление птицеводства?
40. Какие мясные блюда возникли в России?
41. Какова история возникновения пожарских котлет?
42. Когда появилось производство в России мясопродуктов?
43. Из каких видов масличного сырья выработывали растительные масла в Древней Руси?
44. Когда в России появился подсолнечник?
45. Какова история создания маргарина и майонеза?
46. Когда был разработан экстракционный способ получения растительного масла?
47. Какие овощные культуры были известны в Древней Руси?
48. Какие древнерусские праздники были связаны с капустой?
49. Какова история появления огурцов на Руси?
50. Как относились на Руси к луку и чесноку?
51. Какова история распространения картофеля как продукта питания?
52. Кто являлся активным противником картофеля в России?
53. Какие легенды связаны с морковью в Европе и России?
54. Какова история распространения томатов?

55. Какие ягодные культуры были особенно популярны на Руси?
56. Какова история распространения земляники как культуры?
57. Какие легенды связаны с малиной?
58. Какова пищевая ценность клюквы, брусники, черники и голубики?
59. Когда появились яблоневые сады на Руси?
60. Какая культура из косточковых плодов получила наибольшее распространение на Руси?

Подготовка докладов с презентацией для участия в научной дискуссии по одной из выбранных тем:

1. Овощные культуры Древней Руси
2. История распространения картофеля как продукта питания
3. История консервирования мяса в Древней Руси
4. История и состояние мукомольного производства в России
5. Хлеб и хлебопечение в России
6. История появления кумыса
7. Как появился кефир в России?
8. Сливочное масло, история российского маслоделия
9. История создания мороженого
10. История создания маргарина и майонеза

Типовые тестовые задания (оценка знаний):

1. Кто у древних славян считается покровителем водной стихии?
 - а) Божья Мать;
 - б) Парасковья Пятница;
 - в) Посейдон;
 - г) Нептун.
2. В какой стране впервые было предложено проводить обеззараживание воды ионами серебра?
 - а) Россия;
 - б) Англия;
 - в) Германия;
 - г) Китай.
3. В каком году в России стали разливать минеральную воду в бутылки?
 - а) 1860;
 - б) 1918;
 - в) 1914;
 - г) 1945.
4. Каков минеральный состав сельтерской минеральной воды?
 - а) питьевая вода и хлористый натрий;
 - б) питьевая вода, хлористый натрий и хлористый калий;
 - в) содовая вода;
 - г) питьевая вода, хлористый натрий, хлористый кальций и хлористый магний.
5. Чем известны воды Лагидзе ?
 - а) добавлением ароматических эссенций;
 - б) добавлением вкусовых экстрактов;
 - в) добавлением натуральных сиропов из трав, плодов и ягод;
 - г) принудительным газированием.
6. Какое место считается родиной картофеля?
 - а) Южная Америка;
 - б) Китай;
 - в) Индия;
 - г) Австралия.
7. Какой из овощей называют «санитаром кишечника» ?
 - а) чеснок;
 - б) лук;

- в) морковь;
 - г) квашеную капусту.
8. Какой из овощей называют «перуанским яблоком»?
- а) помидор;
 - б) репу;
 - в) репчатый лук;
 - г) картофель.
9. Какая культура из косточковых плодов получила наибольшее распространение на Руси?
- а) слива;
 - б) вишня;
 - в) абрикос;
 - г) алыча.
10. Как называли в древней Руси домашних животных ?
- а) говида;
 - б) зверина;
 - в) скотина;
 - г) худоба.
11. Из какого вида мяса готовятся «Пожарские котлеты» ?
- а) из свинины;
 - б) из говядины;
 - в) из смеси свинины с говядиной;
 - г) из мяса птицы.
12. В какое время в России начато производство колбас ?
- а) после революции;
 - б) в начале 20 века;
 - в) в конце 17 века;
 - г) после отмены крепостного права.
13. С помощью, каких устройств люди измельчали зерна для получения муки?
- а) молот и наковальня;
 - б) плоские камни;
 - в) ступа и пестик;
 - г) жернова.
14. Что означает профессия «сбитенщик»?
- а) мастер по изготовлению бочек;
 - б) изготовитель и продавец горячих напитков;
 - в) специалист по сбиванию орехов с дерева;
 - г) разнорабочий.
15. Кто в России способствовал развитию молочного дела ?
- а) Н. В. Верещагин;
 - б) И. П. Павлов;
 - в) И. И. Мечников;
 - г) Д. И. Менделеев.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
---	--------------------------------------	---------------------------

1		
---	--	--

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Специфика изучения дисциплины «История продуктов питания» обусловлена формой обучения студентов, ее местом в подготовке бакалавра и временем, отведенным на освоение курса рабочим учебным планом.

Курс обучения делится на время, отведенное для занятий, проводимых в аудиторной форме (лекции, практические занятия) и время, выделенное на внеаудиторное освоение дисциплины, большую часть из которого составляет самостоятельная работа студента.

Лекционная часть учебного курса для студентов проводится в форме лекций-презентаций по основным темам. Практические занятия предусмотрены для закрепления теоретических знаний, углубленного рассмотрения наиболее сложных проблем дисциплины, выработки навыков структурно-логического построения учебного материала и отработки навыков самостоятельной подготовки.

Самостоятельная работа студента включает в себя изучение теоретического материала курса, выполнение практических и творческих заданий, подготовку к контрольно-обобщающим мероприятиям.

Для освоения курса дисциплины студенты должны:

- изучить материал лекционных и практических занятий в полном объеме по разделам курса;
- выполнить задание, отведенное на самостоятельную работу: подготовить и защитить реферат по выбранной и утвержденной преподавателем, теме, подготовиться к собеседованию, тестированию, и заключительному этапу –зачету;
- продемонстрировать сформированность компетенций, закрепленных за курсом дисциплины во время мероприятий текущего и промежуточного контроля знаний.

Посещение лекционных и практических занятий для студентов очной и заочной формы является обязательным.

Уважительными причинами пропуска аудиторных занятий является:

- освобождение от занятий по причине болезни, выданное медицинским учреждением,
- распоряжение по деканату, приказ по вузу об освобождении в связи с участием в внутривузовских, межвузовских и пр. мероприятиях,
- официально оформленное свободное посещение занятий.

Пропуски отрабатываются независимо от их причины.

Пропущенные темы лекционных занятий должны быть законспектированы в тетради для лекций, конспект представляется преподавателю для подтверждения изучения пропущенной лекции и ликвидации пропуска. Пропущенные практические занятия отрабатываются в виде устной защиты практического занятия во время консультаций по дисциплине.

Контроль сформированности компетенций в течение семестра проводится в форме устного опроса на практических занятиях, а также на контрольных точках при ответах на теоретические вопросы, выполненных тестовых и практико-ориентированных заданий по курсу дисциплины.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. -

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий		
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа		
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов и индивидуальных и групповых консультаций:		
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «История продуктов питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ Зав. кафедрой , Д.с.-х.н. Сычева Ольга Владимировна

Рецензенты

_____ Доцент , К.в.н. Ходусов Александр Анатольевич

Рабочая программа дисциплины «История продуктов питания» рассмотрена на заседании Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 16 от 18.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Сычева Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «История продуктов питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 2 (ИДПО) протокол № 6 от 24.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____