

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Колин Андрей Эдуардович  
 Должность: ректор  
 Дата подписания: 16.11.2023 14:48:14  
 Уникальный программный ключ:  
 f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждения  
 высшего образования  
 «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор института  
 землеустройства и агротехнологий  
 \_\_\_\_\_ Т. В. Наумова

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Ресурсосберегающие технологии в общественном питании

**Уровень основной профессиональной образовательной программы**  
 бакалавриат

**Направление(я) подготовки** 19.03.04 Технология продукции и организация  
 общественного питания

**Направленность (профиль)** Технология и организация предприятий общественного  
 питания

**Форма обучения** очная, заочная

**Институт** землеустройства и агротехнологий

**Статус дисциплины** Б1.О.20

**Курс** 5      **Семестр** 7

**Учебный план набора 2022 года и последующих лет.**

**Распределение рабочего времени:**

### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ

| Семестр       | Учебные занятия (час) |                   |             |    |                           |            | Конт-<br>роль | Форма<br>итоговой<br>аттеста-<br>ции (зач.,<br>зач. с<br>оценкой,<br>экзамен) |                   |
|---------------|-----------------------|-------------------|-------------|----|---------------------------|------------|---------------|---|-------------------|
|               | Общий<br>объем        | Контактная работа |             |    | Самостоятельная<br>работа |            |               |   |                   |
|               |                       | Всего             | Лек-<br>ции | ЛЗ | ПЗ                        | КП<br>(КР) |               |   | Другие<br>виды СР |
| 7 очное       | 108                   | 56                | 20          |    | 36                        |            | 52            | -   | зачет             |
| 5 курс<br>з/о | 108                   | 26                | 8           |    | 18                        |            | 88            | 4   | зачет             |
| <b>итого</b>  | <b>108/108</b>        | <b>56/26</b>      | <b>20/8</b> |    | <b>36/18</b>              |            | <b>52/88</b>  | <b>-/4</b>  | <b>зачет</b>      |

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачетных единицах 3 ЗЕТ

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО 3++) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки 17.08.2020 г., приказ № 1047, зарегистрированного в Минюсте России 09 сентября 2020 г., № 59723

Разработчик преподаватель  
института землеустройства  
и агротехнологий, к.б.н.  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Дуденко Г.А.  
(Ф.И.О.)

Руководитель образовательной  
программы  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Кияшко Н.В.  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и утверждена Ученым советом Института землеустройства и агротехнологий, протокол от 14.04.2022 г. № 4

### 1 Цели и задачи дисциплины (модуля): семеноводство и семеноведение

**Цель:** формирование системы знаний по комплексному использованию материально-сырьевых ресурсов, которые способствуют экономии необходимого труда, снижению норм расхода сырья, материалов и всех других производственных затрат на единицу продукции комплексного производства, а также рационального использования режимов обработки продуктов с наименьшей потерей положительных свойств пищевого сырья.

**Задачи:**

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиции современных представлений о ресурсосберегающих технологиях. - рассмотрение понятия о теоретических и методологических основах «комплексного использования сырья».
- выявление потенциальных и эффективных направлений использования вторичного сырья с целью увеличения объемов производства продукции.
- овладение методами безотходной технологии производства продуктов питания.

**2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** обязательная часть, базовая дисциплина Б1.О.20

**3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:**

| Тип компетенции | Формулировка компетенции  | Номер индикатора достижения цели | Формулировка индикатора достижения цели   |
|-----------------|---|----------------------------------|---|
| ОПК-4           | Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | индикатор 1                      | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения |
|                 |   | индикатор 2                      | Понимает сущность технологических процессов производства продукции  |

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**Знать:**

- методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения.
- приоритеты в сфере производства продукции различного назначения
- нормативную базу в области производства продукции общественного питания

**Уметь:**

- определять основные направления по совершенствованию технологических процессов.
- оценивать и выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания.
- принять конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства продукции на предприятиях общественного питания.

**4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с**

преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетных единицы.

| Вид учебной работы   | Семестры, курс |            | Всего часов |
|--|----------------|------------|-------------|
|  | 7              | 5 курс з/о |             |
| Общая трудоемкость дисциплины                                  | 108            | 108        | 108/108     |
| <b>Аудиторные занятия (контактная работа с обучающимися)</b>   | 56             | 26         | 56/26       |
| В том числе:   |                |            |             |
| Лекции   | 20             | 8          | 20/8        |
| Практические занятия (ПЗ)                                      | 36             | 18         | 36/18       |
| Семинары (С)   | -              | -          | -           |
| Лабораторные работы (ЛР)                                       | -              | -          | -           |
| Курсовой проект (работа)                                       | -              | -          | -           |
| Коллоквиумы (К)  | -              | -          | -           |
| Контроль самостоятельной работы                                | -              | 4          | -/4         |
| <i>Другие виды аудиторной работы</i>                           | -              | -          | -           |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                          | 52             | 88         | 52/88       |
| В том числе:   | -              | -          | -           |
| Курсовой проект (работа), (самостоятельная работа) (КП-КР, СР) | -              | -          | -           |
| Расчётно-графические работы (РГР)                              | -              | -          | -           |
| Реферат (Р)  | -              | -          | -           |
| Контрольная работа (КР)  | -              | -          | -           |
| <i>Другие виды самостоятельной работы</i>                      | 58             | 88         | 58/88       |
| Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен) | зачет          | зачет      | зачет       |
| Общая трудоёмкость час   | 108            | 108        | 108/108     |
| зач. ед.   | 3,0            | 3,0        | 3,0/3,0     |

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

### **5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины**

| № п/п | Наименование раздела дисциплины  | Содержание раздела  |
|-------|--|---|
| 1.    | Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии. | Влагоудерживающая способность, ее значение в пищевых продуктах. Методы определения и факторы, влияющие на влагоудерживающую способность. Совершенствование традиционных технологий производства кулинарной продукции. Использование малоотходных и безотходных технологий путем внедрения вторичного пищевого сырья.          |
| 2.    | Мясо и мясные продукты   | Производство обогащенных и комбинированных кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Использование продуктов вторичной переработки бобовых в технологии натурально-рубленых и изделий из котлетной массы. Особенности изготовления рулета из мясорастительного фарша, технологическая схема и режимы процесса производства. |

|    |  |   |
|----|--|---|
| 3. | Кулинарная продукция из рыбы   | Особенности переработки рыбного сырья, рыбные рубленые изделия с использованием картофелепродуктов промышленной выработки рыбно-крупяные и рыбоовощные массы из отварной рыбы.  |
| 4. | Кулинарная продукция из творога  | Совершенствование технологий производства кулинарных изделий из творога с использованием наполнителей продуктов переработки зерна и овощей (муки овсяной, ячменной, кукурузной, рисовой, зародышей пшеницы, пшеничных отрубей, моркови и свеклы). Технология производства пудингов и запеканок с использованием наполнителей.   |
| 5. | Кулинарная продукция из плодов овощей.   | Значение овощей в питании всех возрастных групп населения, проблема увеличения потребления и овощей на предприятии. Универсальная овощная масса из овощей (моркови, свёклы или белокочанной капусты). Универсальная продукция из плодов.  |
| 6. | Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката | Универсальный картофелеовощной полуфабрикат; полуфабрикаты многофункционального назначения из картофеля, белокочанной капусты, моркови.   |
| 7. | Кулинарная продукция из круп.  | Пищевая ценность круп, прогрессивная технология запеченных крупяных изделий. Крупяные запеканки с наполнителями.  |
| 8. | Кулинарная продукция из бобовых  | Совершенствование первичной обработки бобовых. Определение технологических свойств во взаимосвязи с химическим составом. Расширение ассортимента блюд из бобовых на основе разработки унифицированного полуфабриката. Совершенствование технологии производства супов-пюре с использованием универсального полуфабриката, а также в производстве запеканок, котлет и фаршированных кулинарных изделий.                      |
| 9. | Изделия из теста   | Совершенствование технологий производства дрожжевого теста с использованием муки грубого помола. Изучение влияния технологических факторов на качество изделий из дрожжевого теста при процессе хранения. Совершенствование технологий производства тестовой основы для пиццы, использованной ржаной муки в производстве бисквитов с целью повышения биологической ценности. Разработка жировой основы для песочного теста. |

## 5.2 Разделы (модули) дисциплин и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины  | Лекции | Практ. зан. | ЛР | Се-мин. | СРС | Всего |
|-------|--|--------|-------------|----|---------|-----|-------|
| 1.    | Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии.                   | 2      | 4           | -  | -       | 6   | 12    |
| 2.    | Мясо и мясные продукты. Технологическая схема производства рулета из мясорастительного фарша | 2      | 4           | -  | -       | 6   | 12    |
| 3.    | Кулинарная продукция из рыбы   | 2      | 4           | -  | -       | 6   | 12    |
| 4.    | Кулинарная продукция из творога  | 2      | 4           | -  | -       | 6   | 12    |

|    |  |    |    |   |   |    |     |
|----|--|----|----|---|---|----|-----|
| 5. | Кулинарная продукция из плодов и овощей.   | 2  | 4  | - | - | 6  | 12  |
| 6  | Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката | 2  | 4  | - | - | 6  | 12  |
| 7  | Кулинарная продукция из круп.  | 2  | 4  | - | - | 6  | 12  |
| 8  | Кулинарная продукция из бобовых  | 2  | 4  | - | - | 5  | 11  |
| 9  | Изделия из теста   | 4  | 4  | - | - | 5  | 13  |
|    | <b>Всего</b>   | 20 | 36 | - | - | 52 | 108 |

**5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)**

| № п/п                     | Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин | №№ разделов данной дисциплины, необходимых для обеспечения последующих дисциплин |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|---------------------------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
|                           |   | 1  | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| Предшествующие дисциплины |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|                           |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|                           |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
| Последующие дисциплины    |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|                           |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|                           |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |
|                           |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |    |

**6 Методы и формы организации обучения**

**Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах**

| Формы Методы                       | Лекции (час) | Практические/семинарские Занятия (час) | Тренинг Мастер-класс (час) | СРС (час) | Всего |
|------------------------------------|--------------|--|----------------------------|-----------|-------|
| Работа в малых группах             |              | 2                                      |                            |           | 2     |
| Исследовательский метод            |              | 2                                      |                            |           | 2     |
| <b>Итого интерактивных занятий</b> |              | 4                                      |                            |           | 4     |

**6.1. Применение активных и интерактивных методов обучения**

| № | Форма занятия        | Тема занятия   | Наименование интерактивных методов              | Количество часов |
|---|----------------------|--|---|------------------|
| 1 | Практическое занятие | Определение аминокислотного сора                               | Исследовательский метод, работа в малых группах | 2                |
| 2 | Практическое занятие | Определение массовой доли влаги в твороге и творожных изделиях | Исследовательский метод, работа в малых группах | 2                |
|   | <b>Итого</b>         |  |   | <b>4</b>         |

7 Лабораторный практикум – не предусмотрен учебным планом.

### 8 Практические занятия (семинары)

| № п/п | № раздела дисциплины из таблицы 5.1. | Тематика практических занятий (семинаров)   | Трудоёмкость (час.) |
|-------|--------------------------------------|---|---------------------|
| 1     | 1                                    | Определение влагоудерживающей способности пищевого сырья  | 2                   |
| 2     | 1                                    | Разработка малоотходных и безотходных технологий с использованием вторичного пищевого сырья       | 2                   |
| 3     | 2                                    | Определение аминокислотного сора  | 2                   |
| 4     | 2                                    | Определение влагосвязывающей способности мясного сырья  | 2                   |
| 5     | 3                                    | Определение качественных показателей кулинарных изделий из рыбно-овощной массы                    | 2                   |
| 6     | 3                                    | Определение качественных показателей кулинарных изделий из рыбно-крупяной массы                   | 2                   |
| 7     | 4                                    | Определение массовой доли влаги в твороге и творожных изделиях                                    | 2                   |
| 8     | 4                                    | Определение жирности творога и творожных изделий  | 2                   |
| 9     | 5                                    | Использование плодов и овощей при производстве универсальной кулинарной продукции                 | 4                   |
| 10    | 6                                    | Производство овощных полуфабрикатов из картофеля, моркови, капусты, свеклы                        | 4                   |
| 11    | 7                                    | Расчет пищевой ценности круп  | 2                   |
| 12    | 7                                    | Производство крупяных кулинарных изделий  | 2                   |
| 13    | 8                                    | Определение общего и фракционного содержания сорной и зерновой примесей, мелких зерен и крупности | 2                   |
| 14    | 8                                    | Кулинарная продукция из бобовых   | 2                   |
| 15    | 9                                    | Сравнительная характеристика при определении пористости в готовых хлебобулочных изделиях          | 2                   |
| 16    | 9                                    | Сравнительная характеристика при определении массовой доли влаги в готовых хлебобулочных изделиях | 2                   |
|       | <b>Всего</b>                         |   | <b>36</b>           |

### 9 Самостоятельная работа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тематика самостоятельной работы (детализация)                              | Трудоёмкость (час.) | Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д) |
|-------|----------------------|--|---------------------|---|
| 1.    | 1                    | Общие понятия – ресурсы, ресурсосбережение, ресурсосберегающие технологии. | 6                   | Реферат Контрольная работа                                    |
| 2.    | 2                    | Мясо и мясные продукты   | 6                   | Реферат Контрольная работа                                    |
| 3.    | 3                    | Технологическая схема производства рулета из мясорастительного фарша       | 6                   | Реферат Контрольная работа                                    |

|     |    |  |   |                            |
|-----|----|--|---|----------------------------|
| 4.  | 4  | Кулинарная продукция из рыбы   | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 5.  | 5  | Кулинарная продукция из творога  | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 6.  | 6  | Кулинарная продукция из овощей.  | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 7.  | 7  | Технологическая схема производства универсального комбинированного полуфабриката | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 8.  | 8  | Кулинарная продукция из круп.  | 6 | Реферат Контрольная работа |
| 9.  | 9  | . Кулинарная продукция из бобовых  | 5 | Реферат Контрольная работа |
| 10. | 10 | Изделия из теста   | 5 | Реферат Контрольная работа |

**10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрено учебным планом**

**11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля):**

### **11.1 Основная литература**

Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учеб. пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### **11.2 Дополнительная литература**

Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учеб. пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст: электронный.

### **11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля): Ресурсосберегающие технологии в общественном питании [Электронный ресурс]: методические указания по освоению дисциплины (модуля) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон.текст. дан. – Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020.- 21 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

### **11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Office 2010 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г).

### **11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- Научная электронная библиотека e-library.ru
- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВПО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 120 от 26.10 2019 г. на 366 дней

- ЭБС Юрайт (Гуманитарные и общественные науки, педагогика, психология, социальная работа, сельское хозяйство и природопользование, химия и химические технологии) Договор № 50 17.09.2020; 01.11.2020 по 31. 10. 2021
- Издательство Лань, ЭБС Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 105 от 1 октября 2019 г. на 366 дней
- ЭБС Лань (Физика, инженерно-технические науки, лесное хозяйство и лесоинженерное дело, социально-гуманитарные науки, технология пищевых производств) Договор № 15 от 22 апреля 2020 г. Лицензия с 17 апреля 2020 на 366 дней
- Издательство Лань (Ветеринария и сельское хозяйство) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- Издательство Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № 494 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней
- ЭБС Лань (Инженерно-технические науки, технология пищевых производств) Договор № Э 550 от 7 октября 2020 г. Лицензия с 7 октября 2020 на 365 дней

**12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательной деятельности по дисциплине (модулю)**

| <b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>   | <b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>   |
|--|--|
| <p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а</p> <p>Ауд. 321 – лекционная.</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p>                        | <p>Комплект специальной учебной мебели (стол – 20шт, стулья – 41 шт, 1 преподавательский стол, 40 посадочных мест). Доска меловая. Специальная литература, таблицы, презентации. Учебно-наглядные пособия.</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>  |
| <p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.200 – банкетный зал (189,0 м<sup>2</sup>)</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования</p> | <p>Комплект столов и стульев (стол – 15 шт, стул – 60шт, 60 посадочных мест).</p> <p>Мультимедийное оборудование переносного типа: проектор Epson EB-X72; экран Projecta 145×145 см на штативе; ноутбук 15,6" Lenovo B590.</p>   |
| <p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14</p> <p>Ауд.204– лаборатория по приготовлению горячих блюд (55,5 м<sup>2</sup>)</p> <p>Учебная аудитория для прове-</p>   | <p>Электроплиты 4-хкомфорочные – 4 шт, сковорода электрическая СЭЧ – 2 шт, стол разделочный - 3шт, котел пищеварочный КПЭ-250 1050x1120x1275 мм – 2 шт, весы электрические CAS ad-10 – 1 шт, шкаф холодильный «Премьер» ШВУП1ТУ-0,5 М – 2шт, кастрюли 5 л – 2шт, 3л – 6 шт, 1,5л – 1 шт, черпаки – 4 шт, сотейники – 2 шт, шумовки - 4 шт, сита - 2шт, разделочные доски 10 шт, ножи – 20 шт, планшет настенный для техноло-</p> |

|   |  |
|---|--|
| дения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования   | гической карты   |
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14<br><br>Ауд.205– моечная №1<br>(8,5 м <sup>2</sup> )<br>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды  | Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 2шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт  |
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14<br><br>Ауд.206– моечная №2<br>(15,3 м <sup>2</sup> )<br>Помещение для мойки и хранения кухонной посуды | Ванна ВСМ 2/530 1210x630x870, глубина 400 мм – 4шт, электронагреватель вертикальный ВМ, 80л – 1шт, Машина посудомоечная COMENDA PF45R DR 626x825мм – 1 шт, стол производственный – 4 шт, стеллажи для посуды- 2 шт, диспенсер для мыла наливной 100x112x275 мм 1л – 1 шт, посуда:<br>Стеллажи для посуды – 2 шт, посуда: тарелка для первых блюд – 60 шт, подтарельник – 60 шт, тарелка для холодных закусок – 60 шт, тарелка сервировочная – 60 шт, креманки – 60 шт, тарелка пирожковая - 60 шт, салатники – 15, фруктницы – 9 шт, соусники – 9 шт, шт, чайные пары – 60 шт, заварники – 9 шт, салфетницы – 9 шт, графин – 15 шт, сахарницы – 9 шт, лопатка для торта – 1 шт, набор для специй – 9 шт, бокалы – 60 шт, рюмки – 60 шт, стаканы – 60 шт, нож для хлеба – 1 шт, ножи сервировочные – 60 шт, вилки – 60 шт, ложки столовые – 60 шт, ложки чайные – 60 шт |
| 692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 8а<br><br>Читальный зал.<br><br>Аудитория для самостоятельной подготовки обучающихся                      | Комплект специальной учебной мебели (стол – 20 шт., стул – 55 шт., стеллажи для литературы – 9 шт), 15 ПК Intel Celeron E3200 2,4 GHz, принтер, сканер.  |

### 13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Является отдельным документом.

### 14. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Ресурсосберегающие технологии в общественном питании [Электронный ресурс]: методические указания для выполнения контрольных заданий и самостоятельной работы обучающимися заочной формы обучения по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания /сост. Г.А. Дуденко. ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Электрон. текст. дан. - Уссурийск: Приморская ГСХА, 2020. – 30 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru).

## **15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов**

### **15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

### **15.2 Обеспечение соблюдения общих требований**

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании письменного заявления; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### **15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов Приморской ГСХА.**

Все локальные нормативные акты Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

### **15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья**

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.