

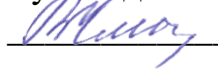
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАМЧАТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»)

Департамент «Пищевые биотехнологии»

Кафедра «Технологии пищевых производств»

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель департамента ПБТ



В.Б. Чмыhalова

«28» января 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«История технологии продуктов питания»**

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(уровень бакалавриата)

направленность (профиль):

«Технология продукции и организация общественного питания»

Петропавловск-Камчатский,  
2026

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Составитель рабочей программы

Доцент кафедры ТПП, к.т.н., доцент



Ефимов А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«28» января 2026 г., протокол № 6.2

Заведующий кафедрой «Технологии пищевых производств», к.б.н., доцент

«28» января 2026 г.



Чмыхалова В.Б.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель преподавания дисциплины – дать знания об истории возникновения и развития технологий продуктов питания.

Основная задача данной дисциплины – дать необходимые знания для понимания истоков возникновения технологий продуктов питания, тенденций и прогнозов их развития.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование профессиональной компетенции ПК-2: способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения при изучении дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция	Планируемые результаты освоения образовательной программы	Код и наименование индикатора достижения	Планируемый результат обучения по дисциплине	Код показателя освоения
ПК–2	Способен организовать работы по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ИД - 1</b> пк-2 Знает методы проведения расчетов для проектирования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при проектировании вновь строящихся и реконструкции действующих организаций.	Знать: – роль продуктов питания в метаболизме; – химический состав продуктов питания и роль основных компонентов в питании человека; – историю технологий различных продуктов питания	3(ПК-2)1  3(ПК-2)2  3(ПК-2)3
		<b>ИД - 2</b> пк-2 Умеет использовать	Уметь: – анализировать	У(ПК-2)1

		информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	направления развития разных пищевых технологий	
		<b>ИД - 3пк-2</b> Владеет навыками применения информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Владеть: – навыками творческого подхода к изучению и исследованию истории технологий продуктов питания	В(ПК-2)1

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «История технологии продуктов питания» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, в структуре образовательной программы. Ее изучение базируется на знаниях, полученных при изучении дисциплин. Знания, умения и навыки, полученные обучающимися в ходе изучения дисциплины «История технологии продуктов питания», необходимы для прохождения преддипломной практики, а также для подготовки выпускной квалификационной работы.

### 4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 4.1 Тематический план дисциплины

Таблица 2 – Тематический план дисциплины для обучающихся по заочной форме

Наименование тем	Всего часов	Аудиторные занятия	Контактная работа по видам учебных занятий				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля	Итоговый контроль знаний по дисциплине
			Лекции	Семинары (практические занятия)	Лабораторные работы	СРП			
Тема 1: Национальные культуры и традиции питания: принципы формирования	13	1		1			12	Тестирование	
Тема 2: Развитие пищевых технологий в эпоху становления христианства и эпоху феодализма	14	2	1	1			12	Тестирование	
Тема 3: Особенности современных технологий	15	3	1	2			12	Тестирование	
Тема 4: Развитие технологий из растительного сырья	13	1	1				12	Тестирование	
Тема 5: Развитие технологий из сырья животного происхождения	13	1	1				12	Тестирование	
Зачет	4								4
<b>Всего</b>	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>			<b>60</b>		<b>4</b>

Таблица 3 – Распределение учебных часов по модулям дисциплины (2 курс заочной формы обучения)

Наименование вида учебной нагрузки	Итого часов
Лекции	4
Лабораторные занятия	–
Семинарские (практические) занятия	4
Самостоятельная работа	60
Курсовая работа	–
Экзамен	–
Зачет	4
Итого в зачетных единицах	2
<b>Итого часов</b>	<b>72</b>

## 4.2. Описание содержания дисциплины

**Семинарское занятие 1. 1 час.** «Питание первобытных людей. Развитие пищевых технологий в Древнем мире» [4].

*Рассматриваемые вопросы*

Собирательство. Охота. Одомашнивание животных.

Развитие пищевых технологий в Древней Греции.

Развитие пищевых технологий в Древнем Риме.

Развитие пищевых технологий в Древнем Вавилоне.

Развитие пищевых технологий в Древнем Египте.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

**Лекция 1. РАЗВИТИЕ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ЭПОХУ СТАНОВЛЕНИЯ ХРИСТИАНСТВА И ЭПОХУ ФЕОДАЛИЗМА**

*Рассматриваемые вопросы*

Развитие пищевых технологий в Византии, арабских странах, Индии, Испании, во Франции, в Германии, Италии, Англии, России, Китае, Японии.

Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания: буддизм, ислам, христианство.

**ОСОБЕННОСТИ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

*Рассматриваемые вопросы*

Особенности питания современного человека: изменения в образе жизни; проблема избыточной массы тела; нерациональное питание; белковое «голодание»; пищевые традиции.

Развитие «новых» пищевых технологий: асептическая переработка и упаковка; применение СВЧ обработки; быстрое замораживание продуктов; криозамораживание; обработка сверхвысокими температурами за короткий промежуток времени; применение пищевых добавок; рафинирование.

**Семинарское занятие 2. 1 час.** «Развитие пищевых технологий в эпоху становления христианства и эпоху феодализма» [4].

*Рассматриваемые вопросы*

Развитие пищевых технологий во Франции.

Развитие пищевых технологий в России.

Развитие пищевых технологий в Китае.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

**Семинарское занятие 3.** «Влияние религии на формирование и становление культуры и традиций питания» [4].

*Рассматриваемые вопросы*

Буддизм.

Ислам.

Христианство.

*Доклады по теме сопровождаются электронными презентациями. Обсуждение докладов проводится в диалоговом режиме.*

**Лекция 2. РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

*Рассматриваемые вопросы*

Развитие технологий из овощей и бахчевых культур; фруктов, ягод и орехов; сои.

Мука: возникновение и развитие мукомольного производства; очистка и отбеливание муки; технологии хлеба.

Крупы: гречиха, крупы из овса, рис; очистка зерна.

Чай и чайные напитки: характеристика культуры; типы чаев (черный, зеленый, красный, желтый); разновидности чаев в зависимости от характера обработки листа (рассыпные, прессованные, экстрагированные).

Кофе: характеристика культуры, история кофеварения, технологии кофе.

## РАЗВИТИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ИЗ СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

### *Рассматриваемые вопросы*

Мясо: скотоводство, птицеводство; технологии мясных продуктов (рубленых кулинарных изделий, колбас, мясных консервов).

Рыба: рыболовство, рыбоводство; технологии рыбных продуктов.

Молоко и молочные продукты: коровье молоко, козье молоко, овечье молоко, кобылье молоко; национальные кисломолочные напитки.

Маслоделие. Сыроварение. Мороженое.

**СРС по дисциплине.** Проработка теоретического материала по литературным источникам [4]. Подготовка к тестированию.

### *Тест 1*

Собирательство являлось ведущим занятием в эпоху

- а) феодализма;
- б) капитализма;
- в) палеолита;
- г) первобытного строя.

Возделывание злаков и разведение домашних животных началось в эпоху:

- а) феодализма;
- б) капитализма;
- в) палеолита;
- г) первобытного строя.

Способы подготовки к употреблению питьевой воды:

- а) кипячение;
- б) фильтрование;
- в) биоочистка;
- г) хлорирование;
- д) фторирование

В иудаизме комплекс правил, которым должны отвечать продукты, называется:

- а) кошер;
- б) билль;
- в) кодекс;
- г) свод;
- д) талмуд

По законам царя Хаммурапи, пивовара, сварившего плохое пиво

- а) топили в бочке с этим пивом;
- б) заставляли пить это пиво, пока не лопнет;
- в) обезглавливали;
- г) отрубали руки;
- д) казнили повешением.

Формирование национального характера питания на Руси происходило в период:

- а) 9-11 вв.;
- б) 12-13 вв.;
- в) 13-17 вв.;
- г) 19-20 вв.

К «новым» пищевым технологиям относят:

- а) производство функциональных продуктов;
- б) производство пресервов;
- в) производство консервов;
- г) производство продуктов из трансгенного сырья.

Вода в питании выполняет функции:

- а) растворителя веществ;
- б) обеспечения санитарии в производстве продуктов;
- в) среды для приготовления блюд;
- г) выведения продуктов метаболизма из организма.

### Тест 2

В Россию картофель попал благодаря

- а) Петру I;
- б) Николаю II;
- в) Ивану Грозному;
- г) Павлу I;
- д) Екатерине II

Технология колбас в Россию пришла из

- а) Азии;
- б) Америки;
- в) Китая;
- г) Западной Европы;
- д) Германии.

Выпуск первых отечественных мясных консервов был организован:

- а) в Петербурге;
- б) в Москве;
- в) в Угличе;
- г) в Екатеринбурге.

Коренным рыбным товаром в 19 веке в России называли:

- а) рыбу крепкого посола;
- б) сушеную рыбу;
- в) вяленую рыбу;
- г) рыбные консервы;
- д) мороженую рыбу;
- е) живую рыбу.

Мукомольное производство возникло в эпоху:

- а) феодализма;
- б) капитализма;
- в) палеолита;
- г) первобытного строя;
- д) неолита;
- е) каменного века

Первая водяная мельница появилась

- а) в Древней Греции;
- б) в Древнем Риме;
- в) в феодальной России;
- г) в капиталистической Англии.

«Сарацинским просом» на Руси называли

- а) просо;
- б) рис;
- в) гречиху;

- г) овес;
- д) ячмень;
- е) кукурузу

«Пушные» виды хлеба (мякину) на Руси выпекали из

- а) просеянной муки;
- б) из смеси пшеничной и ржаной муки;
- в) из хорошо очищенной пшеничной муки;
- г) из непросеянной муки

Выпариванием морской воды в искусственно созданных бассейнах получают соль:

- а) самосадочную;
- б) каменную;
- в) осадочную;
- г) выварочную

Кумыс изготавливают из молока

- а) овечьего;
- б) коровьего;
- в) буйволиного;
- г) козьего;
- д) кобыльего;
- е) верблюжьего.

Периоды маслоделия в России

- а) артельный;
- б) артельно-кооперативный;
- в) кооперативный;
- г) кооперативно-государственный;
- д) государственный;
- е) децентрализация производства.

Сычуг получают

- а) из секрета желудков молочных телят;
- б) методами генной инженерии;
- в) из молока;
- г) из сыра

Родиной технологии мороженого является

- а) Китай;
- б) Германия;
- в) Греция;
- г) Англия;
- д) Франция;
- е) Австрия.

Использование бензина в качестве экстрагента растительного масла предложил

- а) Пастер;
- б) Менделеев;
- в) Эйнштейн;
- г) Резерфорд;
- д) Геродот

К ферментированным соевым продуктам относятся

- а) тофу;
- б) юба;
- в) мисо;
- г) темпех;
- д) соевое молоко;
- е) соевый соус.

Автором технологии консервов является

- а) Ф. Аппер;
- б) Л. Пастер;
- в) Д. Менделеев

Первые консервы в жестяных банках начали изготавливать

- а) в 1861 г.;
- б) в 1905 г.;
- в) в 1840 г.;
- г) в 1930 г.

## **5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

В целом внеаудиторная самостоятельная работа обучающегося при изучении курса включает в себя следующие виды работ:

- проработку (изучение) материалов лекций;
- чтение и проработку рекомендованной основной и дополнительной литературы;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к тестированию;
- подготовку к текущему и итоговому (промежуточная аттестация) контролю знаний по дисциплине (зачет).

Основная доля самостоятельной работы обучающихся приходится на проработку рекомендованной литературы с целью освоения теоретического курса и подготовку к лабораторным занятиям, тематика которых полностью охватывает содержание курса. Самостоятельная работа по подготовке к лабораторным занятиям предполагает умение работать с первичной информацией.

Для проведения практических (семинарских) занятий, для самостоятельной работы используется учебно-методическое пособие

Ефимова М.В. История технологии продуктов питания: методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ (электронная версия).

## **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

1. Характеристика особенностей питания первобытных людей.
2. Характеристика пищевых технологий в Древнем Египте.
3. Характеристика пищевых технологий в Древней Греции.
4. Характеристика пищевых технологий в Древнем Риме.
5. Характеристика пищевых технологий в Древнем Вавилоне.
6. Характеристика пищевых технологий в Византии.
7. Характеристика пищевых технологий в арабских странах.
8. Характеристика пищевых технологий в Индии
9. Характеристика пищевых технологий в Испании
10. Характеристика пищевых технологий в Англии.
11. Охарактеризуйте пищевые технологии во Франции.
12. Характеристика пищевых технологий в Германии.
13. Характеристика пищевых технологий в Италии.
14. Характеристика пищевых технологий в России.
15. Характеристика пищевых технологий в Китае.
16. Характеристика пищевых технологий в Японии.
17. Характеристика влияния буддизма на питание.

18. Характеристика влияния христианства на питание.
19. Характеристика влияния ислама на питание.
20. Физические, химические, биохимические и биологические процессы, протекающие в сырье при его хранении.
21. Факторы, влияющие на скорость и направленность процессов, протекающих в сырье.
27. Коллоидные процессы и их роль в различных пищевых технологиях.
28. Особенности питания современного человека.
29. Асептическая переработка и упаковка.
30. Применение СВЧ обработки.
31. Быстрое замораживание продуктов.
32. Криозамораживание
33. Обработка сверхвысокими температурами за короткий промежуток времени.
34. Рафинирование
35. Последствия дисбаланса питательных веществ в рационе питания для организма.
36. Задачи диетологии, диетотерапии. Характеристика отдельных «диет», основные принципы, преимущества и недостатки (вегетарианство, сухоедение, сыроедение, безуглеводная диета, раздельное питание, диета по группе крови, голодание).
37. Характеристика основных групп веществ пищевых продуктов.
38. Опасности пищевых добавок, применяемых в технологии пищевых продуктов.

## **7. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

### *Основная литература*

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории. – М.: ДеЛи принт, 2006. – 296 с. (20 экз.).

### *Дополнительная литература*

2. Ефимов А.А., Ефимова М.В. Основы рационального питания. – Петропавловск-Камчатский: изд-во КамчатГТУ, 2007. – 178 с. (20 экз.).
3. Хуршудян С.А., Зайчик Ц.Р. История производства пищевых продуктов и развития пищевой промышленности России. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 204 с. (гриф УМО) (2 экз.).

### *Методические указания по дисциплине*

4. Ефимова М.В. История технологии продуктов питания: методические указания к семинарским занятиям для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания». – Петропавловск-Камчатский: КамчатГТУ (электронная версия).

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»**

1. Корниенко А.А., Ардашкин И.Б., Чмыхало А.Ю. История и методология науки о пище: Учебное пособие: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://window.edu.ru/resource/083/76083>
2. Российское образование. Федеральный портал: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.edu.ru>
3. Электронно-библиотечная система «eLibrary»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.elibrary.ru>
4. Электронно-библиотечная система «Буквоед»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://91.189.237.198:8778/poisk2.aspx>
5. Электронные каталоги АИБС MAPKSQL: «Книги», «Статьи», «Диссертации», «Учебно-методическая литература», «Авторефераты», «Депозитарный фонд»: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.vzfei.ru/rus/library/elect\\_lib.htm](http://www.vzfei.ru/rus/library/elect_lib.htm)

6. Электронная библиотека диссертаций РГБ: [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.diss.rsl.ru>

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методика преподавания данной дисциплины предполагает чтение лекций, проведение практических (семинарских) занятий, групповых и индивидуальных консультаций по отдельным (наиболее сложным) специфическим проблемам дисциплины. Предусмотрена самостоятельная работа обучающихся, а также прохождение аттестационных испытаний промежуточной аттестации (зачет).

В ходе лекций студентам следует подготовить конспекты лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины; проверять термины и понятия с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь; обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание понятиям, которые обозначены обязательными, для каждой темы дисциплины.

Учебные занятия практического (семинарского) типа включают в себя заслушивание докладов, сопровождающихся электронными презентациями, подготовленных обучающимися в ходе самостоятельной работы; обсуждение представленных докладов в диалоговом режиме.

В ходе групповых и индивидуальных консультаций обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по организации самостоятельного управления собственной деятельностью на основе анализа имеющегося у студента опыта обучения, используемых учебных стратегий, через обсуждение сильных сторон и ограничений стиля учения, а также поиск ресурсов, предоставляемых вузом для достижения намеченных результатов; для решения учебных задач, для подготовки к интерактивным занятиям, для подготовки к контрольным точкам, в том числе итоговой; детально прорабатывать возникающие проблемные ситуации, осуществлять поиск вариантов их решения, определять преимущества и ограничения используемых средств для решения поставленных учебных задач, обнаруживать необходимость изменения способов организации своей работы. Обучающиеся имеют возможность получить квалифицированную консультацию по темам дисциплины, вопросам, на которые обучающийся не смог самостоятельно найти ответ в рекомендуемой литературе.

Самостоятельная работа студента по дисциплине включает такие виды работы как:

- составление конспектов основных положений, понятий, определений, отдельных наиболее сложных вопросов;
- составление ответов на основные вопросы изучаемых тем;
- подготовку к семинарским занятиям;
- подготовку к тестированию.

В ходе самостоятельной работы студент должен систематически осуществлять самостоятельный контроль хода и результатов своей работы, постоянно корректировать и совершенствовать способы ее выполнения.

## **10. КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (РАБОТА)**

Выполнение курсового проекта (работы) не предусмотрено учебным планом.

## **11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

### **11.1 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса**

- электронные образовательные ресурсы, представленные в п. 8 рабочей программы дисциплины;
- использование электронных презентаций;
- изучение нормативных документов на официальном сайте федерального органа исполнительной власти, проработка документов;
- интерактивное общение с обучающимися и консультирование посредством электронной почты, а также в ЭИОС.

### **11.2 Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса**

При освоении дисциплины используется лицензионное программное обеспечение:

- операционные системы Astra Linux (или иная операционная система, включенная в реестр отечественного программного обеспечения);
- комплект офисных программ Р-7 Офис (в составе текстового процессора, программы работы с электронными таблицами, программные средства редактирования и демонстрации презентаций).

### **11.3 Перечень информационно-справочных систем**

- справочно-правовая система Консультант-плюс <http://www.consultant.ru/online>
- справочно-правовая система Гарант <http://www.garant.ru/online>

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется учебная аудитория 6-407, в которую входит набор мебели ученической на 28 посадочных мест, 1 аудиторная доска с подсветкой, 1 стол и 1 стул для преподавателя, Интерактивная доска, стенды, набор технической, нормативной и правовой документации. Аудитория оснащена рабочими станциями с установленным программным обеспечением.

Для самостоятельной работы обучающихся используется также кабинет учебно-исследовательской работы 6-406, оборудованный комплектом учебной мебели, компьютером с доступом в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» и в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером и сканером.

Технические средства обучения для представления учебной информации большой аудитории включают аудиторную доску, мультимедийное оборудование (ноутбук, проектор, мобильный экран, интерактивная доска).

## ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

Дополнения и изменения в рабочей программе за \_\_\_\_ / \_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу по дисциплине «История технологии продуктов питания» для направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» вносятся следующие дополнения и изменения:

Дополнения и изменения внес \_\_\_\_\_  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств»

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /