

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«МАЙКОПСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Факультет

Аграрных технологий

Кафедра

технологии пищевых продуктов и организации питания



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине Б.1.Б.33 Технология продукции общественного питания

по направлению  
подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

по профилю подготовки Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень)  
выпускника бакалавр

программа подготовки: академический бакалавриат

форма обучения очная, заочная

год начала подготовки 2020

Майкоп

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Составитель рабочей программы  
доктор технических наук, доц.

*З. Хатко*

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии пищевых продуктов и организации питания

Заведующая кафедрой  
«29» 05 2020г.

*З. Хатко*

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

Председатель  
научно-методического совета  
направления  
19.03.04 Технология продукции  
и организация общественного питания

*З. Хатко*

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

Декан факультета  
аграрных технологий  
«29» 05 2020г.

*А.К. Ишанцев*

Ишанцев А.К.  
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник УМУ  
«29» 05 2020г.

*Чудесова*

Чудесова Н.Н.  
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой по  
направлению 19.03.04 Технология  
продукции и организация  
общественного питания

*З. Хатко*

Хатко З.Н.  
(Ф.И.О.)

## **1. Цель и задачи освоения дисциплины**

**Цель дисциплины** – готовность и способность бакалавра использовать в профессиональной деятельности приобретенные знания основ технологии продукции общественного питания.

**Задачами** дисциплины являются изучение:

- освоение теоретических знаний и приобретение умений по ведению технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;

- овладение приемами организации и осуществления процесса производства с использованием технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, сырья, полуфабрикатов для обеспечения получения качества готовой продукции общественного питания;

- формирование возможности применения профессиональных знаний в производственно-технологической, научно-исследовательской, деятельности.

## **2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата**

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» находится в базовой части цикла.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Микробиология; Санитария и гигиена питания; Товароведение продовольственных товаров; Физиология питания; Оборудование предприятий общественного питания.

## **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате освоения дисциплины бакалавр должен обладать следующими компетенциями:

ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

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 для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания.

Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Владеть: способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и

качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

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: приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.

Уметь: 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.

Владеть: 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.

ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

Знать: организацию документооборота по производству на предприятии питания, 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: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую документацию в условиях производства продукции питания.

ПК-25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Уметь: изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Знать: описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Уметь: измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; применять статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Владеть: способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть

статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.

Знания, умения и навыки студент приобретает на лекциях, лабораторных занятиях, при самостоятельной работе над учебниками и нормативными материалами.

#### **4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины.**

##### **4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы для ОФО.**

Общая трудоемкость дисциплины составляет зачетных единиц (216 ч)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		5	6
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>105,1/2,92</b>	<b>51,25/1,42</b>	<b>53,85/1,49</b>
В том числе			
Лекции (Л)	51/1,41	17/0,47	34/0,94
Практические занятия (ПЗ)			
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)	51/1,41	34/0,94	17/0,47
Контактная работа в период аттестации (КРАт)	0,35/0,0097		0,35/0,0097
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	2,75/0,07	0,25/0,007	2,5/0,07
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>75,25/2,09</b>	<b>56,75/1,57</b>	<b>18,5/0,51</b>
В том числе:			
Подготовка докладов		36,75/0,02	
Составление плана-конспекта		20/0,55	4/0,11
Курсовой проект			14,5/0,4
<b>Контроль (всего)</b>	<b>35,65/0,99</b>		<b>35,65/0,99</b>
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)		зачет	экзамен
<b>Общая трудоемкость (часы/з.е)</b>	<b>216/6</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

##### **4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы для ЗФО**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц (216 ч).

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	7
<b>Контактные часы (всего)</b>	<b>33,1/0,92</b>	<b>10,25/0,75</b>	<b>20,65/0,75</b>
В том числе			
Лекции (Л)	12/0,33	4/0,11	8/0,22
Практические занятия (ПЗ)			
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)	12/0,33	6/0,16	12,33
Контактная работа в период аттестации (КРАт)	0,9/0,025	0,25/0,0069	0,65/0,018
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	2,2/0,06		2,2/0,06
<b>Самостоятельная работа (СР) (всего)</b>	<b>170,5/4,74</b>	<b>58/1,61</b>	<b>112,5/3,13</b>
В том числе:			
Подготовка докладов		30/0,83	30/0,83
Составление плана-конспекта		28/0,78	28/0,78
Курсовой проект			54,5/1,51
<b>Контроль (всего)</b>	<b>12,4/0,34</b>	<b>3,75/0,10</b>	<b>8,65/0,24</b>

Форма промежуточной аттестации: <b>(зачет, экзамен)</b>		зачет	экзамен
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>216/6</b>	<b>108/3</b>	<b>108/3</b>

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации	
			Л	ЛР	КРАТ	СРП	Контроль	СР		
5 семестр										
1.	Введение. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	1-2	4	8					17,25	Обсуждение докладов
2.	Технология супов.	3-4	6	8					10,75	Обсуждение докладов
3.	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	5-6	4	8					20	Составление плана-конспекта
4.	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	7	3	10					8,75	Обсуждение докладов
5.	Промежуточная аттестация	8				0,25				Зачет в устной форме
6 семестр										
6.	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	9	6	2					1	Составление плана-конспекта
7.	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	10	4	2						Обсуждение докладов
8.	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	11	4	2						Индивидуальный опрос
9.	Технология кулинарной	12	4	2						Самоконтр

	продукции из яиц, яичных продуктов и творога.								оль
10.	Технология холодных блюд и закусок.	13	4	2				1	Составление плана-конспекта
11.	Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.	14	4	2					Индивидуальный опрос
12.	Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	15	4	2				1	Составление плана-конспекта
13	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	16	4	3				1	Составление плана-конспекта
14	Курсовой проект	17						14,5	Подготовка курсового проекта
15.	Промежуточная аттестация.	18			0,35	2,5	35,65		Экзамен в устной форме, курсовой проект
<b>ИТОГО:</b>			<b>51</b>	<b>51</b>	<b>0,35</b>	<b>2,75</b>	<b>35,65</b>	<b>75,25</b>	

## 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную и трудоемкость (в часах)					
		Л	ЛР	КРАт	СРП	Контроль	СР
6 семестр							
1.	Введение. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания	2	2				20
2.	Технология супов.	2	2				19
3.	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий.		2				19
4.	Промежуточная аттестация. Зачет в устной форме.			0,25		3,75	
7 семестр							
5.	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов, мяса птицы, пернатой дичи и кролика	2	2				10
6.	Технология кулинарной продукции из	2	2				10

	рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.						
7.	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	1	2				10
8.	Технология холодных блюд и закусок.	1	2				10
9.	Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков, мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	1	2				9
10.	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	1	2				9
11.	Курсовой проект						54,5
12.	Промежуточная аттестация. Экзамен в устной форме, курсовой проект			0,65	2,2	8,65	
<b>ИТОГО:</b>		<b>12</b>	<b>18</b>	<b>0,9</b>	<b>2,2</b>	<b>12,4</b>	<b>170,5</b>

**5.3. Содержание разделов дисциплины «Технология продукции общественного питания», образовательные технологии  
Лекционный курс**

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируем ые компетенци и	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовател ьные технологии
		ОФО	ЗФО				
1	Введение. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	4/0,11	2/0,05	Предмет и задачи дисциплины, ее содержание и место в учебном плане. Связь дисциплины с другими дисциплинами учебного плана и ее значение для подготовки бакалавров. Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация.  Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания. Качество продукции. Показатели и методы оценки. Технологические принципы создания продукции общественного питания.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	<b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения. <b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, устанавливать и определять	Лекция- беседа

2	Технология супов.	6/0,16	2/0,05	Значение супов в питании и их классификация. Технология приготовления и состав бульонов. Ассортимент,	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6	Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по	Лекция- беседа

			<p>характеристика: костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибного. Классификация и ассортимент супов. Заправочные супы, ассортимент, технология их приготовления. Пюреобразные супы, ассортимент, технология их приготовления. Прозрачные супы, ассортимент, технология их приготовления. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Полуфабрикаты для заправочных супов, их характеристика. Требования к качеству супов, условия, сроки хранения и реализации.</p>	<p>ПК-25 ПК-26</p>	<p>совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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</p>	
--	--	--	---	------------------------	--	--

						применения. <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.	
3	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов	4/0,11		Классификация. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация. Соусы промышленного производства. Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	<b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых	Лекция- беседа

			<p>из различных овощей. Их ассортимент. Условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов.</p> <p>Технология приготовления и ассортимент блюд из овощей и грибов. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей и грибов. Соусы, используемые при изготовлении блюд из картофеля, овощей и грибов. Условия, сроки хранения и реализации готовых блюд из овощей и грибов.</p>	<p>технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции</p>
--	--	--	---	--

4	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	3/0,08	Значение круп в питании. Механическая кулинарная обработка круп. Виды каш, технология их варки. Нормы жидкости, процент привара. Ассортимент блюд и изделий из круп, технология их приготовления. Значение бобовых в питании. Ассортимент блюд из бобовых. Технология их приготовления, нормы жидкости, время варки, процент привара. Блюда и гарниры из макаронных изделий, технология их приготовления. Нормы жидкости, время варки, процент набухания. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализация. Соусы, используемые при приготовлении и отпуске	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	<p>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.</p> <p><b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов</p>	Лекция- беседа

				блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.		производства продукции питания различного назначения, 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. <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.	
5	Технология	6/0,16	2/0,05	Значение мяса в питании.	ОПК-2	<b>Знать:</b> основы	Лекция-

	кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.		Особенности морфологического строения и химического состава мышечной и соединительной ткани мяса, их влияние на способы технологической обработки различных частей туш убойного скота. Механическая кулинарная обработка мяса. Технологические схемы разделки: говяжьей туши, бараньей туши, свиной туши. Ассортимент крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, баранины, свинины, и их кулинарное назначение. Ассортимент порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины и их кулинарное использование. Виды фарша: натуральный, котлетная и кнельная массы, технология их производства, ассортимент изделий из них. Разделка туш диких животных. Механическая обработка субпродуктов. Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Экономическая эффективность	ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. <b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции	беседа
--	--	--	---	--	---	--------

				централизованного производства. Нормы выхода. Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов централизованного производства. Ассортимент и производство полуфабрикатов из натурального фарша и котлетной массы централизованного производства. Условия хранения, транспортирования и сроки реализации полуфабрикатов из мяса. Способы и режимы тепловой кулинарной обработки. Ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении отпуске блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.		питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.	
6	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	4/0,11	2/0,05	Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из птицы и кролика. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия, сроки	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	<b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере	Лекция- беседа

			<p>хранения и реализации полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки блюд из птицы и кролика. Технология приготовления и ассортимент блюд из птицы и кролика. Требования к качеству блюд и кулинарных изделий из птицы и кролика. Гарниры и соусы, используемые при изготовлении блюд из птицы и кролика. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд из птицы и кролика.</p>	<p>производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов</p>	
--	--	--	--	---	--

						производства продукции питания различного назначения, 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.	
7	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	4/0,11	1/0,02	Технологическая характеристика и особенности переработки сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из рыб. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения полуфабрикатов. Кулинарное использование рыбных пищевых отходов. Обработка нерыбных продуктов морского промысла. Технология варки и припускания рыбы. Блюда из рыбы отварной и припущенной. Ассортимент блюд, краткая характеристика.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	<b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их	Лекция- беседа

			<p>Технология жарения рыбы. Блюда из жареной рыбы. Ассортимент блюд из жареной рыбы, краткая характеристика. Технология тушения и запекания рыбы. Блюда из тушеной и запеченной рыбы. Ассортимент блюд из них, краткая характеристика. Блюда из нерыбных продуктов морского промысла. Ассортимент блюд из морепродуктов, краткая характеристика. Условия хранения и сроки реализации блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Требования к качеству, предъявляемые к блюдам из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.</p>	<p>применения.  <b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.  <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции</p>	
--	--	--	--	---	--

						питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	
8	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	4/0,11	1/0,02	Значение блюд из яиц в питании. Технологическая характеристика сырья. Механическая кулинарная обработка. Ассортимент блюд из яиц, технология их приготовления. Значение молочных продуктов в питании. Ассортимент блюд из творога, технология их приготовления. Требования к качеству блюд из яиц и творога.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	<p><b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, устанавливать и определять приоритеты в сфере производства</p>	Лекция- беседа

9	Технология холодных блюд и закусок.	4/0,11	1/0,02	Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	<p>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.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.</p>	Лекция- беседа

			<p>Технология производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.</p>	<p>производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью</p>	
--	--	--	---	---	--

						разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.	
10	Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.	4/0,11	1/0,02	Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения и реализации сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация и ассортимент напитков. Рецептуры и	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	<b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции	Лекция- беседа

			<p>технологии приготовления различных напитков. Требования к качеству, условия хранения и реализации напитков.</p>		<p>питания; выбора технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.</p> <p><b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического</p>	
--	--	--	--	--	---	--

11	Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	4/0,11	1/0,02	Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Классификация и ассортимент мучных изделий. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное). Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения полуфабрикатов из муки. Полуфабрикаты для мучных блюд и гарниров. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству. Ассортимент блюд и гарниров. Требования к качеству. Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста. Технологические схемы производства. Требования к качеству. Мучные кондитерские и булочные изделия. Их классификация и	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26	<p>решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения,</p>	Лекция-беседа

				ассортимент. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству тортов и пирожных. Условия, сроки хранения и реализации. Ассортимент кексов. Технологические схемы приготовления. Требования к качеству.		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. <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.	
12	Технология кулинарной продукции для	4/0,11	1/0,02	Характеристика рационов питания лечебных диет. Ассортимент продукции.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4	<b>Знать:</b> основы совершенствования технологических процессов,	

	детского, диетического и других видов специального питания.		Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и использование пищевых добавок.	ПК-6 ПК-25 ПК-26	мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения. <b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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. <b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения, 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.	
	<b>Итого:</b>	<b>51/1,4</b>	<b>12/0,3</b>				

#### **5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах.**

Практические занятия учебным планом не предусмотрены

#### **5.5 Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах**

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1	2	Анализ рисков и определение критических контрольных точек	4/0,11	2/0,05
2	3	Приготовление супов	4/0,11	2/0,05
3	4	Приготовление соусов. Сенсорный анализ качества соусов	4/0,11	2/0,05
4	5	Приготовление блюд и гарниров из овощей	4/0,11	2/0,05
5	6	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4/0,11	2/0,05
6	7	Приготовление блюд из яиц и творога	4/0,11	2/0,05
7	8	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	4/0,11	2/0,05
8	9	Приготовление блюд из птицы	4/0,11	2/0,05
9	10	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	4/0,11	2/0,05
10	11	Приготовление холодных блюд и закусок	4/0,11	
11	11	Приготовление сладких блюд, горячих и прохладительных напитков	4/0,11	
12	12	Приготовление мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	4/0,11	
13	13	Приготовление блюд для детского, диетического и других видов специального питания	3/0,08	
<b>Итого</b>			<b>51/1,4</b>	<b>18/0,3</b>

#### **5.6. Примерная тематика курсовых проектов**

1. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для детского кафе на мест
2. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для кафе на 30 мест
3. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для специализированного предприятия быстрого обслуживания на мест
4. Разработка меню, нормативно-технической документации для кафе мороженого на мест
5. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для столовой при вузе на мест
6. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана при гостинице на мест
7. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана, реализующего в дневное время обеденную продукцию на мест

8. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана, реализующего в дневное время комплексные обеды на мест
9. Разработка меню нормативно-технической документации для пивного бара (с обслуживание официантами)
10. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана на 40 мест
11. Разработка меню, нормативно-технической документации для ресторана на 50 мест
12. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для столовой на 35 мест
13. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для шашлычной (обслуживание официантами) на мест
14. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для специализированного кафе на мест
15. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для ресторана при автовокзале на мест
16. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для детского кафе на мест
17. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для кафе на 30 мест
18. Разработка меню, нормативно-технической документации и технологии кулинарной продукции для специализированного предприятия быстрого обслуживания на мест

### **5.7. Самостоятельная работа студентов**

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	<b>Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения</b>	<b>Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Объем в часах / трудоемкость в з.е.</b>	
				<b>ОФО</b>	<b>ЗФО</b>
<b>5 семестр</b>					
1.	Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	Подготовка доклада	1 неделя	17,25/0,47	24/0,67
2.	Технология супов.	Подготовка доклада	4 неделя	10,75/0,29	30/0,83
3.	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Составление плана-конспекта	5 неделя	20,0/0,55	15/0,41
4.	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Подготовка доклада	5 неделя	8,75/0,24	15/0,41
<b>6 семестр</b>					
5.	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов, из мяса птицы, пернатой дичи и кролика, из	Подготовка доклада	8 неделя	1/0,02	12/0,33

	рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.				
6.	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога, холодных блюд и закусок.	Подготовка доклада	10 неделя	1/0,02	10/0,27
7.	Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков, мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	Подготовка доклада	15 неделя	1/0,02	5/0,13
8.	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	Подготовка доклада	16 неделя	1/0,02	5/0,13
9.	Курсовой проект	Написание курсового проекта	2-16 неделя	14,5/0,4	54,5/1,5
	<b>Итого</b>			<b>75,25</b>	<b>170,5</b>

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

### **6.1. Методические указания (собственные разработки)**

### **6.2. Литература для самостоятельной работы**

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2019. - 336 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358158>
2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 376 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/983545>
3. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач [Электронный ресурс]: учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1020726>
4. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2020. - 496 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358198>
5. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций / Никифорова Т.А., Волошин Е.В. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. - 136 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>.
6. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учебное пособие / [Т.В. Пилипенко и др.]. - СПб.: Интермедиа, 2014. - 112 с.
7. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва: Академия, 2012. - 240 с.
8. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.

9. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2020. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358469>
10. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия / А.С. Ратушный, С.С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358147>.
11. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/ Б.В. Щербина [и др.]. - М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016. - 260 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51872>.
12. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / Т.Н. Иванова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>.

**7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технология продукции общественного питания».**

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

Этапы формирования компетенции ( номер семестра согласно учебному плану)	Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
<b>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>	
1,2	Микробиология
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
<b>5,6</b>	<b>Технология продукции общественного питания</b>
6	Рестораны мира/ Дизайн ресторанов
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
6	Кухни народов мира
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	Теоретические основы технологии общественного питания
8	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и

	специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>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</b>	
1,2	Микробиология
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2	Процессы и аппараты пищевых производств
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
4	Физико-химические методы анализа
4	Ферменты и витамины в пищевых продуктах/ Пищевые токсины
5	Метрология, стандартизация и сертификация
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
<b>5,6</b>	<b>Технология продукции общественного питания</b>
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	Контроль качества продукции общественного питания
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
7	Лечебно-профилактическое питание
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>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</b>	
2	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3	Электротехника и электроника
4	Экология
5	Детали машин
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
5	Технология пектинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
<b>6,7</b>	<b>Технология продукции общественного питания</b>
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта

	профессиональной деятельности
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Научно-исследовательская работа
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>	
1	Адыгейский язык
4	Современные формы обслуживания
<b>5,6</b>	<b>Технология продукции общественного питания</b>
5	Санитария и гигиена питания
5	Товароведение продовольственных товаров
5	Метрология, стандартизация и сертификация
5	Технология пекинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Контроль качества продукции общественного питания
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	Производство полуфабрикатов/ Производство кулинарных изделий
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК -25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</b>	
1	Физиология питания
1-6	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
3,4	Оборудование предприятий общественного питания
<b>5,6</b>	<b>Технология продукции общественного питания</b>
5	Технология продуктов детского питания / Технология продуктов дошкольного питания
5	Технология пекинопродуктов /Технология продуктов питания из дикорастущего сырья
6	Кухни народов мира

6	Проектирование предприятий общественного питания
6	Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	Основы конструирования функциональных пищевых продуктов/ Гигиенические основы питания человека
7	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
7	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания/ Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	Лечебно-профилактическое питание
7	Организация мучного и кондитерского производства/Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	Теоретические основы технологии общественного питания
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
8	Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы
<b>ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b>	
<b>5,6</b>	<b>Технология продукции общественного питания</b>
5	Методы математического моделирования
6	Расчет технологических проектов строительства ресторана
2,4	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно- исследовательской деятельности
6	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
7	Научно-исследовательская работа
8	Преддипломная практика для выполнения выпускной квалификационной работы
7	Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания/ Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
8	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы

**7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания**

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</b>					
<b>Знать:</b> Знать: основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>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</b>					
<b>Знать:</b> Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен

готовой продукции, организацию и осуществление технологического процесса производства продукции питания.					
<b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания..	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>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</b>					
<b>Знать:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, критерии обоснования принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбора технических средства и	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен

технологий с учетом экологических последствий их применения.					
<b>Уметь:</b> 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.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> 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.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-6 способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания</b>					
<b>Знать:</b> организацию документооборота по производству на предприятии питания, нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> организовывать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные,	Сформированные	

документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.			допускаются небольшие ошибки	умения	
<b>Владеть:</b> способностью организовывать документооборот по производству на предприятиях питания, использовать нормативную, техническую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК -25 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания</b>					
<b>Знать:</b> научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-26 способность измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований</b>					
<b>Знать:</b> описание проводимых экспериментов, подготавливать	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	письменный опрос, экзамен

данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.			отдельные пробелы знания	знания	
<b>Уметь:</b> измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; применять статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владеть статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

### **7.3 Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине**

1. Введение. Технологические принципы производства продукции общественного питания.
2. Классификация и ассортимент продукции.
3. Нормативная документация.
4. Тенденции расширения ассортимента продукции.
5. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям.
6. Способы кулинарной обработки, применяемые при производстве продукции общественного питания.
- 7. Технология кулинарной продукции. Соусы.**
8. Классификация. Ассортимент.
9. Технологическая подготовка рецептурных компонентов.
10. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов.
11. Требования к качеству. Условия и сроки хранения и реализации.
12. Соусы промышленного производства.
- 13. Продукция из картофеля, овощей и грибов.**
14. Технологическая характеристика сырья.
15. Полуфабрикаты. Ассортимент.
16. Технологические схемы производства полуфабрикатов из различных овощей. Физико-химические процессы, происходящие на стадии производства полуфабрикатов, и обуславливающие изменение их свойств.
17. Условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.
18. Тепловая кулинарная обработка Способы и режимы.
19. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции.
20. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Ассортимент продукции.
21. Соусы, используемые при изготовлении блюд.
22. Условия и сроки хранения и реализации блюд.
- 23. Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.**
24. Технологическая характеристика сырья.
25. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Тепловая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий.
26. Варка круп.
27. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш.
28. Кулинарное использование каш различной консистенции.
29. Ассортимент блюд и кулинарных изделий.
30. Технология их приготовления.
31. Варка бобовых.
32. Физико-химические процессы, происходящие в бобовых при варке, их роль в формировании качества готовой продукции.
33. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из бобовых. Технология их приготовления.
34. Варка макаронных изделий. Ассортимент кулинарной продукции. Технология их приготовления.
35. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

### **36. Продукция из мяса и мясопродуктов**

37. Технологическая характеристика сырья.
38. Полуфабрикаты. Классификация. Ассортимент.
39. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Характеристика операций.
  40. Разделка туш говядины, свинины, баранины.
  41. Ассортимент крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов.
  42. Требования к качеству.
  43. Условия и сроки хранения и реализации мясных полуфабрикатов. Механическая кулинарная обработка субпродуктов.
  44. Разделка мяса диких животных.
  45. Тепловая кулинарная обработка.
  46. Способы и режимы.
  47. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции.
  48. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов. Технология их приготовления.
  49. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.
  50. Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика
  51. Технологическая характеристика сырья.
  52. Полуфабрикаты. Ассортимент.
  53. Технологическая схема производства полуфабрикатов.
  54. Кулинарное использование полуфабрикатов.
  55. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации полуфабрикатов.
  56. Рубленые полуфабрикаты.
  57. Технология их приготовления.
  58. Требования к качеству.
  59. Тепловая кулинарная обработка.
  60. Способы и режимы.
  61. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при различных способах тепловой обработки, их роль в формировании структурно-механических, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции.
  62. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов при тепловой обработке.
  63. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из птицы.
  64. Дичь и кролика. Технология их приготовления.
  65. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.
  66. Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла Технологическая характеристика сырья.
  67. Особенности переработки сырья в живом, охлажденном и замороженном видах.
  68. Полуфабрикаты.
  69. Характеристика и использование полуфабрикатов, вырабатываемых промышленностью.
  70. Технологические схемы производства полуфабрикатов из костных и хрящевых рыб.
  71. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков, изделий из рубленой, котлетной и кнельной масс.
  72. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двухстворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты.
  73. Тепловая кулинарная обработка.
  74. Способы и режимы.

75. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.

76. Технология их приготовления.

77. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и отпуске блюд. Требования к качеству.

### **78. Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога**

79. Технологическая характеристика сырья.

80. Механическая кулинарная обработка.

81. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы.

82. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании качества готовой продукции. Ассортимент блюд и кулинарных изделий.

83. Технология их приготовления. Требования к качеству.

## **Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине**

### **Соусы**

1. По каким признакам классифицируются соусы?

2. Введение каких продуктов обеспечивает консистенцию горячих соусов?

3. При каких температурах пассеруют муку для красных и белых соусов?

4. С какой целью пассеруют муку в процессе приготовления соусов?

5. Какие особенности приготовления соуса определяют его название: красный и белый?

6. Назовите ассортимент производных красного и белого соусов. Каково их кулинарное использование?

7. Назовите ассортимент яично-масляных соусов и их использование?

8. Как используют молочные соусы жидкой и средней густоты?

9. Какую структуру имеют соусы голландские и майонезы и каким образом она формируется?

10. На какие группы подразделяются холодные соусы и каково их кулинарное использование?

### **Кулинарная продукция из овощей, плодов и грибов**

1. Источником каких пищевых веществ являются овощи?

2. Назовите пектиновые вещества, содержащиеся в тканях овощей. Каковы их свойства?

3. Какое химическое соединение составляет основу молекул пектиновых веществ?

4. Какими формами в овощах представлена аскорбиновая кислота и какая из них наиболее устойчивая?

5. Каким образом клетки связаны между собой в паренхимной ткани овощей?

6. Из какого вещества состоит срединная пластинка и каково его строение?

7. Посредством каких образований содержимое цитоплазмы отделено от клеточной стенки и вакуоли?

8. В каких образованиях клетки содержатся красящие вещества?

9. Назовите причину потемнения очищенного картофеля при хранении его на воздухе. Как этот процесс можно предотвратить?

10. В результате каких физико-химических процессов происходит размягчение тканей овощей при тепловой кулинарной обработке?

11. Назовите факторы, влияющие на продолжительность доведения овощей до готовности.

12. Как изменяется пищевая ценность овощей в результате тепловой кулинарной обработки?

13. Как и почему в процессе варки изменяется цвет зеленых овощей?

14. Содержанием каких пигментов обусловлен красный цвет свеклы и как он изменяется в процессе тепловой обработки?

#### **Кулинарная продукция из круп, бобовых и макаронных изделий**

1. Назовите ассортимент блюд и кулинарных изделий из круп.  
2. Назовите физико-химические процессы, происходящие в крупах в процессе варки каши.

3. Каковы причины размягчения круп в процессе варки каши?
4. Каково кулинарное использование рассыпчатых и вязких каши?
5. Как влияют толщина и состав клеточных стенок эндосперма круп на продолжительность варки каши?
6. Как изменяется содержание растворимых веществ в крупах при варке?
7. Что является причиной снижения содержания растворимых веществ в кашах при их остывании и хранении в остывшем состоянии?
8. Каковы оптимальные условия хранения каши?
9. Каковы различия в технологии приготовления запеканок и пудингов?
10. С какой целью бобовые замачивают перед варкой?
11. Назовите ассортимент блюд из макаронных изделий.

#### **Кулинарная продукция из гидробионтов**

1. Охарактеризуйте пищевую ценность рыбы.  
2. Какие белки входят в состав мышечных волокон рыбы?  
3. На какие группы подразделяются небелковые азотистые вещества рыбы и как они влияют на качество кулинарной продукции из рыбы?  
4. Каковы характерные особенности жирнокислотного состава липидов рыбы?  
5. Охарактеризуйте особенности строения тела и мышечной ткани рыбы.  
6. Назовите ассортимент полуфабрикатов из рыбы.  
7. Почему мороженую рыбу рекомендуется размораживать в воде?  
8. Перечислите операции технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.  
9. Какие виды филе можно приготовить при разделке тушек рыбы с костным скелетом?

10. Назовите особенности рецептуры рыбной котлетной массы.
11. С какой целью ошпаривают звенья рыб с хрящевым скелетом?
12. С какой целью ошпаривают порционные куски из рыб с хрящевым скелетом перед жаркой и припусканием?
13. Как изменяется масса рыбы в результате тепловой обработки?
14. Какие способы жарки применяют для приготовления блюд из рыбы?
15. Назовите ассортимент блюд из запеченной рыбы.
16. Какие гидробионы используют для приготовления кулинарной продукции?
17. Как обрабатывают тушки кальмаров?
18. Почему в процессе варки омаров их панцирь окрашивается в красный цвет?
19. Почему рекомендуется креветки перед варкой размораживать не полностью?

#### **Кулинарная продукция из мяса и мясных продуктов**

1. Назовите ассортимент полуфабрикатов, вырабатываемых из мяса.  
2. Из каких операций складывается технологический процесс производств мясных полуфабрикатов?  
3. Какие условия размораживания мяса являются оптимальными? Какой должна быть температура в толще мяса к моменту окончания размораживания?  
4. Назовите отруби, получаемые при разделке говяжьих и свиных полутуш и бараньих туш.  
5. Что собой представляют операции обвалка и жиловка?  
6. Назовите ассортимент крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины и баранины.  
7. Какие порционные и мелкокусковые полуфабрикаты можно приготовить из вырезки и толстого края?

8. Какие из названных порционных полуфабрикатов панированные - антрекот, шницель, эскалоп, ромштекс, котлеты отбивные?

9. Назовите порционные полуфабрикаты из говядины, свинины и баранины, используемые для жарки.

10. Назовите ассортимент натуральных рубленых полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы. Каковы принципиальные различия в рецептурах названных рубленых полуфабрикатов?

11. Что собой представляет дисперсионная среда фарша, используемого для приготовления рубленых полуфабрикатов?

12. Каковы сроки годности и условия хранения крупнокусковых, порционных, мелкокусковых и рубленых полуфабрикатов?

13. Назовите основные структурные элементы мышечного волокна. Какие белки входят в состав саркоплазмы и миофибрилл?

14. Из каких структурных элементов построена соединительная ткань?

15. Назовите различия в строении эндомизия и перимизия.

16. Назовите физико-химические процессы, протекающие в мясе при тепловой кулинарной обработке. Какова их роль в формировании качества готовой продукции?

17. В каком температурном интервале денатурирует основная масса мышечных белков?

18. Как изменяются диаметр, прочность и целостность мышечных волокон в процессе тепловой кулинарной обработки?

19. Каковы последствия сваривания коллагеновых волокон в процессе тепловой кулинарной обработки мяса?

20. Почему не все крупнокусковые полуфабрикаты из говядины можно довести до состояния готовности жаркой?

21. Назовите состав и количество экстрактивных веществ, выделяемых из мяса при варке.

22. Какова причина изменения цвета мяса в процессе тепловой кулинарной обработки мяса?

23.Что является причиной размягчения мяса при тепловой кулинарной обработке?

24. Каковы потери массы при жарке бифштекса, бифштекса рубленого и котлет рубленых? Чем обусловлены различия в потерях массы между названными изделиями?

25. Назовите ассортимент блюд из тушеного и жареного мяса.

### **Кулинарная продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика**

1. Назовите ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика.

2. Из каких операций состоит технологический процесс производства полуфабрикатов из тушек полупотрошеной птицы?

3. Каковы условия размораживания мороженой птицы и дичи?

4. При какой температуре в толще мышечной ткани заканчивают процесс размораживания?

5. Какие способы формовки (заправки) тушек птицы используют в кулинарной практике?

6. Назовите ассортимент порционных полуфабрикатов из филе птицы.

7. Каковы отличительные особенности в технологии приготовления кнельной массы по сравнению с котлетной массой?

8. Назовите физико-химические процессы, протекающие в мясе птицы при тепловой кулинарной обработке.

9. Каковы потери массы полуфабрикатами из птицы, дичи и кролика при их варке и жарке?

10.Назовите ассортимент блюд из жареной птицы, дичи и кролика.

### **Кулинарная продукция из творога**

1. Какие яйца относятся к диетическим?

2. Каково соотношение белка и желтка в яйце?

3. На какой белок приходится основная масса белковых веществ яичного белка?
4. Какой из белков яйца является ингибитором трипсина?
5. К какой группе белков относятся основные белковые вещества желтка?
6. Как следует обрабатывать яйца перед их использованием для приготовления блюд?
7. При какой температуре коагулируют белки желтка и яичного белка?
8. Какова продолжительность варки яиц вскрутым, всмятку и в мешочек?
9. Назовите ассортимент блюд из жареных яиц.
10. С какой целью к яйцам добавляется вода или молоко при приготовлении омлетов?
11. Назовите ассортимент блюд из творога.
12. Каково основное различие в технологии приготовления запеканок и пудингов из творога?

### **Супы**

1. По каким признакам классифицируются супы?
2. Какова должна быть температура при отпуске горячих и холодных супов?
3. Назовите виды супов, входящие в группу заправочных супов.
4. С какой мелью при тушении свеклы для борщевого вводят уксус?
5. Какие продукты входят в рецептуру всех видов солянок и как их подготавливают?
6. Назовите общую технологическую схему приготовления супов-пюре.
7. При помощи, каких технологических приемов получают прозрачные бульоны (мясные, рыбные, из птицы)?
8. Назовите ассортимент холодных супов.
9. В рецептуре какого супа (борща холодного, свекольника) не выходит квас?
10. С какой целью в сладкие супы вводят крахмал и как это делают?

### **Холодные и горячие закуски**

1. На какие группы подразделяются холодные блюда и закуски?
2. На какие виды подразделяются бутерброды?
3. На какие виды подразделяются салаты?
4. Каков набор овощей характерен для винегретов?
5. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
6. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы и рыбопродуктов.
7. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок из овощей.
8. Какова роль желатина в технологии приготовления заливных блюд?
9. Назовите характерные особенности горячих закусок. На какие группы они подразделяются?

### **Сладкие блюда**

1. На какие группы подразделяются сладкие блюда?
2. Какой продукт является загустителем в киселях?
3. В приготовлении, каких сладких блюд используется желатин и как его подготавливают?
4. Каковы различия в технологии приготовления желе и мусса?
5. Какие факторы влияют на прочность взбитых сливок и для приготовления, каких блюд они используются?
6. Почему для приготовления кремов используют высокожирные сливки и перед взбиванием их охлаждают?
7. Назовите ассортимент горячих сладких блюд.
8. Что является основой для суфле?

### **Напитки**

1. Приведите классификацию напитков. Какова температура подачи?
2. Какую международную маркировку имеет чай различной сортности?
3. Назовите основные особенности различных «чайных традиций».

4. Что включает в себя обработка кофе?
  5. Какие способы приготовления кофе наиболее распространены?
  6. Перечислите ассортимент напитков на основе какао и шоколада.
  7. Опишите технологию сбитня, пуншей, гротов.
  8. Назовите основные виды холодных напитков.
  9. Какие процессы используют при приготовлении слабоалкогольных холодных напитков?
- 10.Что является основой безалкогольных смешанных напитков?
  11. Каковы способы приготовления смешанных напитков и коктейлей.
  - 12.Какую стекленную посуду используют при подаче коктейлей?

#### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### **Критерии оценки знаний на зачете**

Форма проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине.

Проведение зачета организуется на последней учебной неделе семестра до начала экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием занятий. Зачет принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине. Экзаменатор может проставить зачет без опроса или собеседования тем обучающимся, которые активно участвовали в семинарских занятиях.

**«Зачтено»** - выставляется при условии, если бакалавр показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

**«Не зачтено»** - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если бакалавр показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

##### **Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения

декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **8.1 Основная литература**

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.С. Ратушный и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2019. - 336 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <https://znanius.com/catalog/document?id=358158>

2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019. - 376 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <http://znanius.com/catalog/product/983545>

3. Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач [Электронный ресурс]: учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.:Магистр, ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <http://znanius.com/catalog/product/1020726>

4. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Дашков и К, 2020. - 496 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <https://znanius.com/catalog/document?id=358198>

5. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций / Никифорова Т.А., Волошин Е.В. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. - 136 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>.

6. Высокотехнологичные производства продуктов питания: учебное пособие / [Т.В. Пилипенко и др.]. - СПб.: Интермедиа, 2014. - 112 с.

7. Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания: учебник / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова. - Москва: Академия, 2012. - 240 с.

8. Технология продукции общественного питания: учебник / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с.

### **8.2 Дополнительная литература**

9. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2020. - 496 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <https://znanius.com/catalog/document?id=358469>

10. Ратушный, А.С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]: энциклопедия / А.С. Ратушный, С.С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с. - ЭБС «Znanius.com» - Режим доступа: <https://znanius.com/catalog/document?id=358147>.

11. Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/ Б.В. Щербина [и др.]. - М.: Российская международная академия туризма, Логос, 2016. - 260 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51872>.

12. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник / Т.Н. Иванова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>.

### 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: [//http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2;](http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fol2)
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – <http://docs.cntd.ru/>
- Индустрия питания [Электронный ресурс] / Урал. гос. эконом. ун-т. – Электрон. журн. – Москва: УрГЭУ. – Издается с 2016 года. – Режим доступа: <http://foodindustry.usue.ru/.> – Загл. с экрана.
- Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания [Электронный ресурс] / Технол. платформа «Технологии пищ. и перерабатывающей пром-сти АПК - продукты здорового питания». – Электрон. журн. – Воронеж: Технол. платформа «Технологии пищ. и перерабатывающей пром-сти АПК – продукты здорового питания». – Издается с 2013 года. – Режим доступа: [https://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=50570.](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=50570) – Загл. с экрана.

### 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б.1.Б.33 Технология продукции общественного питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируе- мые компетенции
Введение. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология супов.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25

	знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)		ПК-26
Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология кулинарной продукции из мяса субпродуктов.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26

Технология холодных блюд и закусок.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4 ПК-6 ПК-25 ПК-26

Учебно-методические материалы по лабораторным занятиям дисциплины Б.1.Б.33  
Технология продукции общественного питания

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование лабораторного занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
Введение. Характеристика технологических процессов производства	Анализ рисков и определение критических контрольных точек	Приобретение знаний, формирование умений и навыков,	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо

продукции общественного питания.		закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	
Технология супов.	Приготовление супов	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Приготовление соусов. Сенсорный анализ качества соусов	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных	Приобретение знаний, формирование умений и	Аудиторная (изучение нового учебного материала,	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная

макаронных изделий.	изделий	навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	речь, письмо
Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	Приготовление блюд из птицы	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Технология кулинарной продукции из яиц,	Приготовление блюд из яиц и творога	Приобретение знаний, формирование	Аудиторная (изучение нового учебного	Схемы, рисунки, учебники, учебные

яичных продуктов и творога.		умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	пособия, устная речь, письмо
Технология холодных блюд и закусок.	Приготовление холодных блюд и закусок	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.	Приготовление сладких блюд, горячих и прохладительных напитков	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	Приготовление мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо
Технология кулинарной	Приготовление блюд для детского,	Приобретение знаний,	Аудиторная (изучение	Схемы, рисунки, учебники,

продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	диетического и других видов специального питания	формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	учебные пособия, устная речь, письмо
---	--	---	---	--------------------------------------

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

**10.1. Перечень необходимого программного обеспечения**

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Microsoft Office Word 2010	Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095
Adobe Reader 9	Бесплатно, 01.02.2019,
OCWindows7 Профессиональная, MicrosoftCorp.	№ 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

**10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:**

Электронная библиотечная система издательства «Лань» (<https://e.lanbook.com>).

Электронная библиотечная система издательства «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>)

Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>).

Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>).

Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>).

КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>).

Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>).

**11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Наименования	Оснащенность	Перечень лицензионного
--------------	--------------	------------------------

специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<b>Специальные помещения</b>		
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: ауд. 2-42а, ул. Первомайская, 210, 4 этаж.	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 22 посадочных мест, оснащенный компьютером Pentium с выходом в Интернет	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPS office»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;
Аудитория для практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 2-27, ул. Первомайская, 210, 2 этаж.	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 20 посадочных мест, оснащенный компьютером Pentium с выходом в Интернет	
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ», для самостоятельной работы обучающихся: ул. Первомайская, 191, 3 этаж	Читальный зал НБ ФГБОУ «МГТУ» имеет 150 посадочных мест, компьютерное оснащение на 30 посадочных мест с выходом в ИНТЕРНЕТ; дистанционный (Wi-Fi) оснащен специализированной мебелью (столы, стулья, шкафы, шкафы выставочные), оргтехника (мультимедийные проекторы, принтеры, сканеры, ксероксы).	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPS office»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe reader»;

## 12. Дополнения и изменения в рабочей программе

за \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год

В рабочую программу \_\_\_\_\_  
(наименование дисциплины)

для направления (специальности) \_\_\_\_\_  
(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

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

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
\_\_\_\_\_  
(наименование кафедры)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)