

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 06.10.2026 20:38:33
Уникальный идентификатор:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет аграрных технологий

Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.О.33 Технология продукции общественного питания

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

по профилю подготовки (специализации)

Технология продуктов общественного питания

квалификация (степень) выпускника

бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2026

Майкоп



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

Составитель рабочей программы:

Зав. кафедрой технологии пищевых продуктов и организации питания, (должность, ученое звание, степень)	Подписано простой ЭП 16.09.2026	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u>
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Технологии пищевых продуктов и организации питания		
(название кафедры)		
Заведующий кафедрой: 21.09.2026	Подписано простой ЭП 21.09.2026	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u>
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки (специальности) 21.09.2026	Подписано простой ЭП 21.09.2026	<u>Хатко Зурет Нурбиевна</u>
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ		
(название подразделения)		
18.09.2026	Подписано простой ЭП 18.09.2026	<u>И. Б. Берберьян</u>
	(подпись)	(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины– изучение теоретических и практических аспектов технологии продукции общественного питания, формирование профессиональных навыков и предпосылок для ведения высокопрофессиональной практической деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- изучение теоретических основ создания кулинарной продукции;
- освоение практических навыков при создании кулинарной продукции;
- изучение требований к разработке технической документации;
- формирование практических навыков для выполнения технологических расчетов;
- 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.
- формирование предпосылок для применения профессиональных знаний в производственно-технологической, научно-исследовательской, деятельности.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

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 (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-1.1	Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПКУВ-1.2	Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами
ПКУВ-1.3	Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПКУВ-3.2	Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания
ПКУВ-6.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПКУВ-8.1	Организовывает документооборот по производству на предприятии питания
ПКУВ-8.2	Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)				Виды занятий						Итого часов	з.е.
		Эк	За	КП	Контр	Лек	Лаб	СРП	КРАТ	Контр оль	СР		
Курс 3	Сем. 5		1			17	2	0.25			56.75	76	3
Курс 3	Сем. 6	1		1	1	34	17	2.5	0.35	35.65	18.5	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)				Виды занятий						Итого часов	з.е.
		Эк	За	КП	Контр	Лек	Лаб	СРП	КРАТ	Контр оль	СР		
Курс 3	Сем. 6		1			4	6		0.25	3.75	58	72	
Курс 4	Сем. 7	1		1	1	8	2	2.2	0.65	8.65	112.5	134	



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5	Введение. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	1-3	2	6					4		Обсуждение докладов
5	Технология супов.	4-7	3	6					4		Составление плана-конспекта
5	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	8-11	4	6					6		Обсуждение докладов
5	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	12-15	4	8					6		Составление плана-конспекта
5	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	16	4	8					6		Обсуждение докладов
5	Промежуточная аттестация	17				0,25					Зачет в устной форме
6	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	1-2	4	2					6		Индивидуальный опрос
6	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	3-4	4	2					6		Самоконтроль
6	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	5-6	4	2					6		Составление плана-конспекта
6	Технология холодных блюд и закусок.	7-8	4	2					6		Индивидуальный опрос
6	Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.	9-10	6	2					6		Составление плана-конспекта
6	Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	11-12	6	3					6		Составление плана-конспекта
6	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	13-14	6	4					6		Обсуждение докладов
6	Курсовой проект	15-16							7,25		Подготовка курсового проекта
6	Промежуточная аттестация.	17	0			2,5	0,35	35,65			Экзамен в устной форме, курсовой проект
	ИТОГО:		51	19		2.75	0.35	35.65	75.25		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
6	Введение. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.							12	
6	Технология супов.							12	
6	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	2						12	
6	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	2	2					12	
6	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	2	2					14	
6	Промежуточная аттестация					0,25	3,75		
7	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	2	2					12	
7	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	2	2					12	
7	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	2	2					14	
7	Технология холодных блюд и закусок.		2					14	
7	Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.		2					14	
7	Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.		2					14	
7	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.		2					14	
7	Курсовой проект							14,5	
7	Промежуточная аттестация.				2,2	0,65	8,65		
	ИТОГО:	12	8		2.2	0.9	12.4	170.5	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Технология продукции общественного питания», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
5	Введение. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	2			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.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-8.2; ПКУВ-8.1; ПКУВ-6.1;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.</p>	
5	Технология супов.	3			Значение супов в питании и их классификация. Технология приготовления и состав	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					<p>бульонов. Ассортимент, характеристика: костного, мясокостного, рыбного, из птицы, грибного. Классификация и ассортимент супов. Заправочные супы, ассортимент, технология их приготовления. Пюре-образные 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>регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
5	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	4	2		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	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства;	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					полуфабрикатов из различных овощей. Их ассортимент. Условия, сроки хранения и реализации полуфабрикатов. Способы и режимы тепловой обработки блюд из картофеля, овощей и грибов. 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		нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
5	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	4	2		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 блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние,	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства;</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
5	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	4	2		Значение мяса в питании. 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 централизованного	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					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 отпуска блюд. Требования к качеству блюд из мяса и мясопродуктов.		сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
5	Промежуточная аттестация					ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.2; ПКУВ-8.1;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
6	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	4	2		Технологическая характеристика сырья. Технологические схемы производства полуфабрикатов из птицы и кролика. Ассортимент и кулинарное использование полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия, сроки 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	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.2; ПКУВ-8.1;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					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.		растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
6	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	4	2		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. 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	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					<p>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>сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							животноводства.	
6	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	4	2		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.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
6	Технология холодных блюд и закусок.	4			Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
					факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.		плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния,	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
6	Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.	6			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 технологии приготовления различных напитков. Требования к качеству, условия хранения и реализации напитков.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>отечественного и зарубежного опыта.</p> <p>Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
6	Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	6			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 ассортимент. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.</p>	
6	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других	6			Характеристика рационов питания лечебных диет. Ассортимент продукции.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	видов специального питания.				Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий в зависимости от контингента питающихся. Витаминизация блюд и напитков. Характеристика и использование пищевых добавок.		<p>потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта.</p> <p>Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства;</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
6	Курсовой проект					ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
6	Промежуточная аттестация.					ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;	Знать: физиологическое состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов; технологии хранения и переработки продукции растениеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции растениеводства; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта. Уметь: определять физиологическое	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>состояние, адаптационный потенциал и факторы регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия; обосновывать оптимальные технологии хранения и переработки продукции растениеводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона. Владеть: методами определения физиологического состояния, адаптационного потенциала и факторов регулирования роста и развития сельскохозяйственных культур; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры; технологиями хранения и переработки продукции</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства.	
	ИТОГО:	51	12					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
5	Введение. Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	Анализ рисков и определение критических контрольных точек	6		
5	Технология супов.	Приготовление супов	6		
5	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Приготовление кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	6		
5	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	8	2	
5	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	8	2	
5	Промежуточная аттестация				
6	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.	Приготовление блюд из мяса и субпродуктов	2	2	
6	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2	2	
6	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	Приготовление блюд из яиц и творога	2	2	
6	Технология холодных блюд и закусок.	Приготовление холодных блюд и закусок	2	2	
6	Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.	Приготовление сладких блюд, горячих и прохладительных напитков	2	2	
6	Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	Приготовление мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий	3	2	
6	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	Приготовление блюд для детского, диетического и других видов специального питания	4	2	
6	Курсовой проект				
6	Промежуточная аттестация.				
	ИТОГО:		19	8	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

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 обслуживанием 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

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
5	Характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.	Подготовка доклада	1-2 неделя	8	18	
5	Технология супов.	Подготовка доклада	3-4 неделя	8	18	
5	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.	Составление плана-конспекта	5-6 неделя	8	18	
5	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий.	Подготовка доклада	7-8 неделя	9	18	
6	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов, из мяса птицы, пернатой дичи и кролика, из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.	Подготовка доклада	9-10 неделя	9	20	
6	Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога, холодных блюд и закусок.	Подготовка доклада	11-12 неделя	9	20	
6	Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков, мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.	Подготовка доклада	13-14 неделя	9	20	
6	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	Подготовка доклада	15-16 неделя	9	20	
6	Курсовой проект	Написание курсового проекта	2-17 неделя	9	20,7	
6	Промежуточная аттестация.		17 неделя			
	ИТОГО:			78	172.7	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и	11.2028 ФГБОУ ВО "МГТУ"	Современные тенденции в индустрии общественного	Лекция-беседа	Хатко З.Н.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2;

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
научно-исследовательская деятельность		питания			ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	01.2029 ФГБОУ ВО "МГТУ"	Новейшие технологии общественного питания	Лекция-беседа	Хатко З.Н.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.3; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-8.1; ПКУВ-8.2;

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Учебно-методические пособие по дисциплине «Технология продукции общественного питания» (часть I) : для студентов направления подготовки 19.03.03 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Дроженко Е.В., Белявцева Т.А. - Майкоп : Б/и, 2022. - 97 с. - Режим доступа: свободный	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100053165&DOK=0BAED9&BASE=0007AA
Учебно-методические пособие по дисциплине «Технология продукции общественного питания» (часть II) : для студентов направления подготовки 19.03.03 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Дроженко Е.В., Белявцева Т.А. - Майкоп : Б/и, 2022. - 106 с. - Прил.: С. 104-106. - Режим доступа: свободный	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100053043
Разработка и расчет примерного десятидневного школьного меню : учебно-методическое пособие для курсового и дипломного проектирования по направлениям подготовки бакалавров и магистров : 19.03.04, 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технологии пищ. продуктов и орг. питания ; составители: Хатко З.Н., Кудайнетова С.К., Белявцева Т.А., Тамахина М.А. - Майкоп : Б/и, 2022. - 441 с. - Прил.: с. 441. - Библиогр.: с. 440 (8 назв.)	http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2100053144&DOK=0BB43E&BASE=000001

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2026 - 496 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=485789
Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2124341	https://znanium.ru/catalog/document?id=437494
642.5(075.8) Т 38 Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов / А.И. Мглинец [и др.] ; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgstu.ru:8002/libdata.php?id=2000037553 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 8 экз. - Библиогр.: с. 732-735. - ISBN 978-5-904406-15-8	http://lib.mkgstu.ru:8002/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+01C863
Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084679	https://znanium.ru/catalog/document?id=432090
Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084678	https://znanium.ru/catalog/document?id=432089
Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов; под ред. докт. техн. наук, проф.	https://znanium.ru/catalog/document?id=431518



Название	Ссылка
А. С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 438 с. - ISBN 978-5-394-04939-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082492	
Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2122964 (	https://znanium.ru/catalog/document?id=453381
642(075.8) Г 68 Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для студентов вузов / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова ; Балтийская акад. туризма и предпринимательства. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - (Бакалавриат). - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000012332 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 237 (13 назв.). - ISBN 978-5-7695-6844-2	http://lib.mkgtu.ru:8002/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+034F70
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5615.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5615.html
Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 374 с. —	https://znanium.ru/catalog/document?id=453381

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
4	5		Современные формы обслуживания
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
8	8		Управление и маркетинг в отрасли
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
7	8		Организация производства



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			и обслуживания на предприятиях общественного питания
3	4		Физико-химические методы анализа
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
5	5		Экономика и организация производства
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
7	7		Кухни народов мира
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	7		Метрология, стандартизация и сертификация
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
8	8		Холодильная техника и технология
7	9		Лечебно-профилактическое питание
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	8		Технология продуктов детского питания
8	9		Организация мучного и кондитерского



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			производства
7	7		Кухни народов мира
5	6		Расчет технологических проектов строительства предприятий общественного питания
7	8		Производство мучных полуфабрикатов
7	8		Производство мясных полуфабрикатов
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
6	7		Барное дело
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
24	46		Ознакомительная практика
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПКУВ-8.1 Организует документооборот по производству на предприятии питания			
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
56	67		Технология продукции общественного питания
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания			
56	67		Технология продукции общественного питания
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
6	7		Технологическая практика
24	46		Ознакомительная практика
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			выпускной квалификационной работы
5	6		Проектирование предприятий общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
5	7		Товароведение продовольственных товаров
4	5		Современные формы обслуживания
7	9		Лечебно-профилактическое питание

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	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.1 Управляет материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
(служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.2 Взаимодействует с потребителями и заинтересованными сторонами					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, спе циализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.					
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
ПКУВ-1.3 Контролирует и оценивает эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания					
Знать: законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания, трудовое законодательство Российской Федерации, теории мотивации и обеспечения лояльности персонала, основы организации деятельности предприятий питания, основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных, специализированные	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
компьютерные программы, используемые на предприятиях питания, основы финансового, бухгалтерского и статистического учета на предприятиях питания.					
Уметь: оценивать материальные ресурсы департаментов (служб, отделов), действия, функциональных возможностей персонала департаментов (служб, отделов), планировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) предприятия питания, координировать и контролировать деятельности департаментов (служб, отделов), осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания, осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности умения департаментов (служб, отделов) предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
совещаний в трудовом коллективе, английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия питания.					
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
Знать: технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен
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	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: техническими средствами для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; контрольная работа, экзамен
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.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью 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	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
экологических последствий их применения.					
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.1 Организует документооборот по производству на предприятии питания					
Знать: документооборот 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 и устный опрос; контрольная работа, экзамен
Уметь: организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-8: Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
ПКУВ-8.2 Использует нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания					
Знать: документооборот 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 и устный опрос; контрольная работа, экзамен
Уметь: организовывать документооборот	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.			ошибки		
Владеть: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	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. Дичи 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 паренхимой 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 каш.
3. Каковы причины размягчения круп в процессе варки каш?
4. Каково кулинарное использование рассыпчатых и вязких каш?



5. Как влияют толщина и состав клеточных стенок эндосперма круп на продолжительность варки каш?
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 каш?
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 рыб и как они влияют на качество кулинарной продукции из рыбы?
4. Каковы характерные особенности жирнокислотного состава липидов рыб?
5. Охарактеризуйте особенности строения тела и мышечной ткани рыб.
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 гидробионты 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 отрубы, 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 эндомиоцита и перимиоцита.
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 полупотрошенной 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 вкрутую, 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 борщей 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, грогов.
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 стеклянную 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 (модуля)

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2026. - 496 с. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=485789
Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2124341	https://znanium.ru/catalog/document?id=437494
642.5(075.8) Т 38 Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+01C863	http://lib.mkgmtu.ru:8002/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+01C863
Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084679	https://znanium.ru/catalog/document?id=432090
Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084678	https://znanium.ru/catalog/document?id=432089
Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025 — 374 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=453381
Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов; под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 438 с. - ISBN 978-5-394-04939-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082492	https://znanium.ru/catalog/document?id=431518
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5615.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5615.html
642(075.8) Г 68 Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для студентов вузов / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова ; Балтийская акад. туризма и предпринимательства. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - (Бакалавриат). - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2000012332 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 237 (13 назв.). - ISBN 978-5-7695-6844-2	http://lib.mkgmtu.ru:8002/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+034F70
Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=437494
Учебно-методические пособие по дисциплине «Технология продукции общественного питания» (часть I) : для студентов направления подготовки 19.03.03 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак.	http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053165&DOK=0BAED9&BASE=0007AA



Название	Ссылка
аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Дроженко Е.В., Белявцева Т.А. - Майкоп : Б/и, 2022. - 97 с. - Режим доступа: свободный http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053043	
Учебно-методическое пособие по дисциплине «Технология продукции общественного питания» (часть II) : для студентов направления подготовки 19.03.03 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Дроженко Е.В., Белявцева Т.А. - Майкоп : Б/и, 2022. - 106 с. - Прил.: С. 104-106. - Режим доступа: свободный http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053043	http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053043
Разработка и расчет примерного десятидневного школьного меню : учебно-методическое пособие для курсового и дипломного проектирования по направлениям подготовки бакалавров и магистров : 19.03.04, 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Каф. технологии пищ. продуктов и орг. питания ; составители: Хатко З.Н., Кудайметова С.К., Белявцева Т.А., Тамахина М.А. - Майкоп : Б/и, 2022. - 441 с. - Прил.: с. 441. - Библиогр.: с. 440 (8 назв.) http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053144&DOK=0BB43E&BASE=000001	http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053144&DOK=0BB43E&BASE=000001

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
642.5(075.8) Т 38 Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов / А.И. Мглинец [и др.]; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2000037553 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 8 экз. - Библиогр.: с. 732-735. - ISBN 978-5-904406-15-8	http://lib.mkgmtu.ru:8002/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+01C863
Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 374 с.	https://znanium.ru/catalog/document?id=453381
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5615.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5615.html
642(075.8) Г 68 Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для студентов вузов / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова ; Балтийская акад. туризма и предпринимательства. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - (Бакалавриат). - ЭБ НБ МГТУ. - URL: http://lib.mkgmtu.ru:8002/libdata.php?id=2000012332 . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 237 (13 назв.). - ISBN 978-5-7695-6844-2	http://lib.mkgmtu.ru:8002/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+034F70
Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я : энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов; под ред. докт. техн. наук, проф. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. - 438 с. - ISBN 978-5-394-04939-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2082492 (	https://znanium.ru/catalog/document?id=431518



Название	Ссылка
Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084678	https://znanium.ru/catalog/document?id=432089

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 - Режим доступа: <http://elibrary.ru/> - Электронный каталог библиотеки - Режим доступа: <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. - Загл. с экрана.



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

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	Формируемые 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 знаний, умений и навыков, применение знаний,	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4

	творческая деятельность, частично-поисковый	систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)		ПК-6 ПК-25 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 и 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	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков,	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4

	навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)		ПК-6 ПК-25 ПК-26
Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.	Лекция, конспектиро-вание, 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, конспектиро-вание, 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, конспектиро-вание, 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, конспектиро-вание, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков,	Учебники, устная речь.	ОПК-2 ПК-1 ПК-4

	навыков, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый	обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)		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 продукции общественного питания.	Анализ рисков и определение критических контрольных точек	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 супов.	Приготовление супов	Приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний,	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо

		умений и навыков, применение знаний, творческая деятельность	совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	
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 изделий.	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных 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 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	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и	Схемы, рисунки, учебники, учебные пособия, устная речь, письмо

		деятельность	систематизация знаний, контроль и коррекция знаний)	
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, 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, яичных продуктов и творога.	Приготовление блюд из яиц и творога	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 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 продукции для детского, диетического и других видов специального питания.	Приготовление блюд для детского, диетического и других видов специального питания	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

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

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. - Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданиям, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданий и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. - Москва : РГБ, 2003. - URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rmb-today) http://diss.rsl.ru/
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по



Название
инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. - – URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. https://www.nature.com/

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: http://www.iprbookshop.ru/586.html - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. http://www.iprbookshop.ru/586.html
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: http://diss.rsl.ru/?lang=ru . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) http://diss.rsl.ru/
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ)



Название
разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. https://нэб.рф/
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. https://lib.mkgtu.ru/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya
Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. – Москва, 2013. - - URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. https://www.nature.com/



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

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210, строение № 1), Учебный корпус № 2	Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Brand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лопшережка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Сковорода; Телевизор LED 43 «DEXP»;	Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 M SO02260-018-0000106-48095 Антивирус c kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Право на использование ПО АО КБ "Панорама" Лицензионный договор № Л-218/19 от 24.12.2019 г.
Лаборатория биотехнологии в рамках проекта «Полярис» (2-2-12) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210, строение № 1), Учебный корпус № 2	Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 по ТУ 9443-166-07502348-2005; стерилизатор паровой ГКа-100-ПЗ по ТУ 9451-032-41457390-2010; ротационный испаритель ИКА; микрометр механический МК 75-100; центрифуга медицинская серии CM, модель CM-6MT; рефрактометр ИРФ-454 Б2М; весы аналитические серии Pioneer PX; лабораторная микроцентрифуга MiniSpin, вариант исполнения MiniSpin; бидистиллятор БЭ-4; дозатор пипеточный переменного объема DiscoveryComfort, с принадлежностями, вариант исполнения: дозатор механический одноканальный в сером корпусе, модель DV (артикул 4044), (объем 10-100 мкл); дозатор механический одноканальный BIONIT с варьируемым объемом дозирования (100-1000 мкл); дозатор пипеточный переменного объема DiscoveryComfort, с принадлежностями, вариант исполнения: дозатор механический одноканальный в сером корпусе, модель DV (объем 1000 - 5000 мкл); шкаф вытяжной; стол островной; стол для весов; стол; стол-мойка; шкаф навесной; тумба; стол лабораторный; шкаф для посуды; шкаф для реактивов; стулья; бокс микробиологической безопасности БМБ-II-«Ламинар-С» по ТУ 9452-010-51495026-2011 в исполнении БМБ-II-«Ламинар-С»-1,8; облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРУБ-3-5-"КРОНТ" по ТУ	Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 M SO02260-018-0000106-48095 Антивирус c kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401 Операционная система Windows Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765 Право на использование ПО АО КБ "Панорама" Лицензионный договор № Л-218/19 от 24.12.2019 г.



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
	<p>9451-029-11769436-2006 в исполнении: передвижной ОРУБп-3-5-"КРОНТ"; термостат суховоздушный ТВ-80-1 по ТУ 9452-029-41457390-2006; холодильник фармацевтический ХФ-250-З "ПОЗИС" по ТУ 9452-168-07503307-2004; дозатор пипеточный переменного объема DiscoveryComfort, с принадлежностями, вариант исполнения: дозатор механический одноканальный в сером корпусе, модель DV (артикул 4049), (объем 1-10 мл); баня LOIP; плита нагревательная LOIP; счетчик колоний микроорганизмов СКМ-2; комплект лабораторных принадлежностей; Мельница лабораторная IKA, Германия; Стол островной химический ЛАБ-1500 ОКМ, керамическая плитка; Стол для титрования ЛАБ-1200 ТК, Россия; Стол лабораторный электрифицированный, 1200*600*850. ЛАБ-1200 ЛТЭ 3 штуки; Термостат суховоздушный ТВ-80-1 по ТУ 9452-029-41457390-2006; Система капельного электрофореза «Капель-105»; Моноблок НР; Интерактивный комплекс тип TeachTouch 3.5 65 UHD (стойка); Доска магнитно-маркерная на стенде (100x170см) 2-сторонняя, EDUCATION. 2X3 (стойка); Шкаф-тележка для хранения и подзарядки ноутбуков Аквариус; Ноутбук MSI 10 штук;</p>	

