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 программный ключ:
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.35 Теоретические основы технологии 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,	Подписано простой ЭП 16.09.2026	Хатко Зурет Нурбиевна
(должность, ученое звание, степень)	(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	Хатко Зурет Нурбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП
заведующий выпускающей кафедрой
по направлению подготовки (специальности)

21.09.2026	Подписано простой ЭП 21.09.2026	Хатко Зурет Нурбиевна
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

18.09.2026	Подписано простой ЭП 18.09.2026	И. Б. Берберьян
	(подпись)	(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – обеспечить студентов теоретическими знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачами дисциплины являются:

- изучение основных физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- изучение влияния параметров технологического процесса на изменение физико-химических свойств сырья и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса;

- изучение технологических процессов производства продукции, современных достижений в производстве продукции, новейших технических средств и технологий; приоритетов и ресурсосберегающих технологий в производстве продуктов питания.

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

Дисциплина «Теоретические основы технологии общественного питания» находится в вариативной части цикла ОП.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Технология продукции общественного питания, 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):

ОПК-4.1	Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.3	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПКУВ-11.1	Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания
ПКУВ-11.2	Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания
ПКУВ-12.1	Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований
ПКУВ-12.2	Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы
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

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	Контр	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 8	1	1	20	30	0.35	44.65	49	**144**	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)		Виды занятий					Итого часов	з.е.
		Эк	Контр	Лек	Пр	КРАт	Контроль	СР		
Курс 5	Сем. 9	1	1	8	8	0.35	8.65	119	**144**	

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

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАт	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8	Введение. Общие представления об организации производства продукции общественного питания	1	2		5				8		Обсуждение докладов
8	Качество продукции общественного питания.	2	2		5				10		Обсуждение докладов
8	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	3-4	4		5				10		Составление плана-конспекта
8	Роль белков в формировании продукции общественного питания	5-6	4		5				10		Обсуждение докладов
8	Роль жиров в технологии продукции общественного питания	7-8	4		5				10		Составление плана-конспекта
8	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	9-10	4		5				10		Составление плана-конспекта
8	Промежуточная аттестация.	11					0,35				Экзамен в устной форме
	ИТОГО:		**20**		**30**		**0.35**	**44.65**	**49**		

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
9	Введение. Общие представления об организации производства продукции общественного питания	2						19	
9	Качество продукции общественного питания.	2						20	
9	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	2		2				20	
9	Роль белков в формировании продукции общественного питания	2		2				20	
9	Роль жиров в технологии продукции общественного питания			2				20	
9	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания			2				20	
9	Промежуточная аттестация.					0,35	8,65		
	ИТОГО:	**8**		**8**		**0.35**	**8.65**	**119**	

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

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Теоретические основы технологии 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
8	Введение. Общие представления об организации производства продукции общественного питания	2	2		Общие представления об организации производства продукции общественного питания	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор	, 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
							конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями 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
							плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Качество продукции общественного питания.	2	2		Качество продукции общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других	, 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
							факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства;	

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
							технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	4	2		Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в	, 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
							зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и	

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
							переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Роль белков в формировании продукции общественного питания	4	2		Роль белков в формировании продукции общественного питания	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах	, 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
							их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства 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
							животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Роль жиров в технологии продукции общественного питания	4			Роль жиров в технологии продукции общественного питания	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства;	, 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
							основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими	

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
							приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	4			Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	ПКУВ-10.1; ОПК-4.3; ОПК-4.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки	, 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
							продукции плодоводства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства;	

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; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Промежуточная аттестация.					ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную	

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
							документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения	

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
							продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
	ИТОГО:	**20**	**8**					

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

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
8	Введение. Общие представления об организации производства продукции общественного питания	Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	5		
8	Качество продукции общественного питания.	Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач).	5		
8	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	Экспресс-методы контроля качества воды.	5	2	
8	Роль белков в формировании продукции общественного питания	Определение содержания белков в пищевых продуктах.	5	2	
8	Роль жиров в технологии продукции общественного питания	Определение содержания жиров в пищевых продуктах.	5	2	
8	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	Определение содержания углеводов в пищевых продуктах.	5	2	
8	Промежуточная аттестация.				
	ИТОГО:		**30**	**8**	

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Учебным планом не предусмотрено

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
8	Структура продукции. Структурно-механические (реологические) свойства продукции. Физико-химические показатели качества продукции.	Подготовка доклада	1 неделя	5	11	
8	Формы связи воды в продуктах. Влияние замораживания воды на качество продуктов питания.	Подготовка доклада	2 неделя	5	12	
8	Структурообразующие свойства белков.	Подготовка доклада	3 неделя	6	12	
8	Денатурация глобулярных белков.	Подготовка доклада	4 неделя	6	12	
8	Особенности химической природы жиров. Физические свойства жиров.	Подготовка доклада	5 неделя	6	12	
8	Изменения жиров при хранении.	Подготовка доклада	6 неделя	6	12	
8	Деструкция крахмальных полисахаридов.	Подготовка доклада	7 неделя	6	12	
8	Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.	Составление плана-конспекта	8 неделя	6	12	
8	Изменение сахаров при тепловой кулинарной обработке.	Составление плана-конспекта	9 неделя	6	12	
8	Крахмал. Изменение крахмала в технологических процессах..	Составление плана-конспекта	10 неделя	6	12	
8	Промежуточная аттестация		11 неделя			
	ИТОГО:			**49**	**119**	

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 научно-исследовательская деятельность	04.2030 ФГБОУ ВО"МГТУ"	Эффективное внедрение инноваций в сфере общественного питания	Лекция-беседа	Хатко З.Н.	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся

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 «Теоретические основы технологии общественного питания» : для студентов направления подготовки 19.03.04 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., Белявцева Т.А., Кудайнетова С.К. - Майкоп : Б/и, 2022. - 118 с. - Прил.: с. 101-117. - Библиогр.: с. 98-100 (19 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038&DOK=0BBCC2&BASE=000001

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
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: hppt://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000037553. - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 8 экз. - Библиогр.: с. 732-735. - ISBN 978-5-904406-15-8	http://lib.mkgtu.ru:8002/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+01C863
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: hppt://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/fol2?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 c. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5615.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/5615.html
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
Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / Васюкова А.Т., Ратушный А.С. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2008. - 108 с. - ЭБС Консультант студента. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911318994.html. - Режим доступа : по подписке. - ISBN 978-5-91131-899-4	https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911318994.html
Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. - 240 с. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=465004

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 согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	**ЗФО**	**ОЗФО**	
ОПК-4.1 Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
24	46		Ознакомительная практика
ОПК-4.3 Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
24	46		Ознакомительная практика
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 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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
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 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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
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-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
6	9		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	9		Гигиенические основы питания человека
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласного учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПКУВ-12.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
45	45		Проектный практикум
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
ПКУВ-12.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
8	9		Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
45	45		Проектный практикум
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
7	8		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.1 Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания					

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; контрольная работа, экзамен
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.3 Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
Знать: технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; контрольная работа, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
Уметь: осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
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	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; контрольная работа, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
продукции питания.					
Уметь: использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	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 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; доклады; контрольная работа, экзамен
Уметь: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
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 экологических последствий их применения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-11: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-11.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; контрольная работа, экзамен
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в	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
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.					
ПКУВ-11: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-11.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания					
Знать: современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; контрольная работа, экзамен
Уметь: анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-12: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-12.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований					
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; контрольная работа, экзамен
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
выводы и предложения.					
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-12: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-12.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы					
Знать: объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Письменный и устный опрос; доклады; контрольная работа, экзамен
Уметь: проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспер иментальных данных.	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 экзамену по дисциплине

1. Общие представления об организации производства продукции общественного питания. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Производственный процесс приготовления продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.

2. Качество продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции. Структура продукции.

3. Структурно-механические (реологические) свойства продукции.

4. Физико-химические показатели качества продукции.

5. Классификация пищевых продуктов по реологическим свойствам и текстурным признакам.

6. Органолептические показатели качества продукции. Показатели безопасности.

7. Роль воды в формировании качества продукции общественного питания. Содержание воды в пищевых продуктах и кулинарной продукции.

8. Роль белков в формировании качества продуктов общественного питания. Фибриллярные и глобулярные белки. Гидратация.

9. Структурообразующие свойства. Влияние технологических факторов на свойства белков

10. Роль жиров в технологии продукции общественного питания. Технологические свойства жиров. Изменения жиров при кулинарной обработке. Общие положения.

11. Изменения физико-химических показателей растительных масел в зависимости от продолжительности нагревания. Изменение жиров при хранении. Изменение жиров при варке и жарке. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.

12. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания.

13. Общая характеристика углеводов. Сахара. Крахмал.

14. Проблемная ситуация. Приготовление супов. Сенсорный анализ качества супов.

15. Проблемная ситуация. Приготовление соусов. Сенсорный анализ качества соусов

16. Проблемная ситуация. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Сенсорный анализ качества блюд и гарниров из овощей.

17. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Сенсорный анализ качества блюд.

18. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из яиц и творога. Сенсорный анализ качества блюд.

19. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов. Сенсорный анализ качества блюд.

20. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из птицы. Сенсорный анализ качества блюд.

21. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Сенсорный анализ качества блюд.

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

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
Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. - 240 с. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=465004
Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / Васюкова А.Т., Ратушный А.С. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2008. - 108 с. - ЭБС Консультант студента. - URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911318994.html . - Режим доступа : по подписке. - ISBN 978-5-91131-899-4	https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911318994.html
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
Ксенз, М. В. Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие / М.В. Ксенз, Т.А. Джум, М.Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2023. — 232 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0513-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1960115	https://znanium.ru/catalog/document?id=426453
Учебно-методические пособие по дисциплине «Теоретические основы технологии общественного питания» : для студентов направления подготовки 19.03.04 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., Белявцева Т.А., Кудайнетова С.К. - Майкоп : Б/и, 2022. - 118 с. - Прил.: с. 101-117. - Библиогр.: с. 98-100 (19 назв.)	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038&DOK=0BBCC2&BASE=000001

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
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: hppt://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000037553. - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 8 экз. - Библиогр.: с. 732-735. - ISBN 978-5-904406-15-8	http://lib.mkgtu.ru:8002/catalog/fol2?SHOW_ONE_BOOK+01C863
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: hppt://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/fol2?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 :	http://www.iprbookshop.ru/5615.html

Название	Ссылка
Вузовское образование, 2014. - 392 c. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/5615.html. - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	

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 Б1.В.12 Теоретические основы технологии общественного питания

Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	**Методы обучения**	**Способы (формы) обучения**	**Средства обучения**	**Формируемые компетенции**
Общие представления об организации производства продукции общественного питания	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25
Качество продукции общественного питания.	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25
Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25
Роль белков в формировании продукции общественного питания	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24

				ПК-25
Роль жиров в технологии продукции общественного питания	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25
Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины Б1.В.12 Теоретические основы технологии общественного питания

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование практического занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
Общие представления об организации производства продукции общественного питания	Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос
Качество продукции общественного питания.	Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос

	ситуационных задач).			
Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	Экспресс-методы контроля качества воды.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос
Роль белков в формировании продукции общественного питания	Определение содержания белков в пищевых продуктах.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос
Роль жиров в технологии продукции общественного питания	Определение содержания жиров в пищевых продуктах.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос
Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	Определение содержания углеводов в пищевых продуктах.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос

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 Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
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
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.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://znanium.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 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/
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/
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
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

Название
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/
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/

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

Название
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/
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
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
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
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - – URL: http://znanium.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://znanium.com/catalog/
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 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/
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

Название
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/

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»; лапшерезка (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;Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;	Microsoft Office Word 2010 Номерпродукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO02260-018-0000106-48095Антивирусkaspersky endpoint securityЛицензионный договор от 17.02.2021№ 203-20122401Операционнаясистема Windows Договор от26.05.2020 № 32009117096 Договорот 17.01.2019 № 31908696765Правона использование ПО АО КБ"Панорама" Лицензионный договор№ Л-218/19 от 24.12.2019 г.
Кабинет проектирования предприятий общественного питания (2-2-42а) 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	компьютер, мультимедийное оборудование (проектор, экран)	Microsoft Office Word 2010 Номерпродукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO02260-018-0000106-48095Антивирусkaspersky endpoint securityЛицензионный договор от 17.02.2021№ 203-20122401Операционнаясистема Windows Договор от26.05.2020 № 32009117096 Договорот 17.01.2019 № 31908696765Правона использование ПО АО КБ"Панорама" Лицензионный договор№ Л-218/19 от 24.12.2019 г.