Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ
Декан агрономического факультета
_____ А.В. Тюлькин
"27" декабря 2021 г.

Технология продукции общественного питания

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **общего земледелия и растениеводства**

Учебный план Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **12 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 432
в том числе:
аудиторные занятия 232
самостоятельная работа 173
часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 6
зачеты 4, 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		5 (3.1)		6 (3.2)		Итого	
Недель	18		16		19			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	16	16	38	38	90	90
Лабораторные	36	36	16	16	18	18	70	70
Практические	36	36	16	16	20	20	72	72
Итого ауд.	108	108	48	48	76	76	232	232
Контактная работа	108	108	48	48	76	76	232	232
Сам. работа	108	108	60	60	5	5	173	173
Часы на контроль					27	27	27	27
Итого	216	216	108	108	108	108	432	432

Киров 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 152F9F34BEA253FCE714EAC1F1E3E158
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ВЯТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"
Действителен: с 04.04.2022 до 28.06.2023

Программу составил(и):

к.с.-х.н., Доцент, Лыбенко Елена Сергеевна

Рецензент(ы):

к.с.-х.н., Доцент, Леконцева Татьяна Аркадьевна

Рабочая программа дисциплины

Технология продукции общественного питания

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

составлена на основании Учебного плана:

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) образовательной программы "Технология продукции и организация общественного питания"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 27.12.2021 протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № 7 от "27"декабря 2021 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

общего земледелия и растениеводства

Протокол № 5а от "27" декабря 2021 г.

Зав. кафедрой _____ к.с.-х.н., доцент Коробицын Сергей Леонидович

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры

Протокол от "__" _____ 2022 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2023 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
общего земледелия и растениеводства

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Всестороннее изучение основных физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах в процессе кулинарной обработки даст возможность будущим технологам общественного питания выбрать наиболее рациональные режимы и способы обработки сырья с целью получения кулинарной продукции высокого качества.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	- Химия
2.1.3	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.4	- Биохимия
2.1.5	-Микробиология
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.2.2	- Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.3	-Санитария и гигиена питания
2.2.4	-Физиология питания
2.2.5	-Технология мучных и кондитерских изделий
2.2.6	-Технология продуктов общественного питания
2.2.7	-Технология продуктов функционального питания
2.2.8	-Технология продуктов лечебного и профилактического питания
2.2.9	-Технология блюд национальной и мировой кухни
2.2.10	-Безалкогольные и алкогольные напитки
2.2.11	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.2.12	-Производственная практика (технологическая практика)
2.2.13	-Производственная практика (организационно-управленческая практика)
2.2.14	- Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.15	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.1	Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания
ОПК-4.2	Использует физиологические методы для решения технологических процессов производства продукции питания
ПК-4	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
ПК-4.1	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ПК-4.2	Использует технические средства для измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3	Применяет технические средства для измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции (индикаторы)	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Введение. Общая характеристика технологи- ческих процессов производства продукции общественного питания.						

1.1	Введение. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания /Лек/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
1.2	Народная кухня и современность /Ср/	4	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
	Раздел 2. Процессы формирующие качество продукции						
2.1	Процессы формирующие качество продукции общественного питания /Лек/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
2.2	Выделение воды и сухих веществ при кулинарной обработке /Лек/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
2.3	Сравнение органолептических показателей свежеприготовленных бульонов. /Лаб/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
2.4	Технологические принципы производства кулинарной продукции /Пр/	4	6	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
2.5	Качество продукции (понятия, показатели, значения в общественном питании) /Ср/	4	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
2.6	Санитарно-гигиенические, микробиологические, химические и органолептические показатели воды. Изменения, происходящие при тепловой обработке. /Ср/	4	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
	Раздел 3. Изменения веществ при кулинарной обработке						
3.1	Изменения белковых веществ при кулинарной обработке продуктов. /Лек/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.2	Изменение липидов при кулинарной обработке. Методика определения жира в продуктах. /Лек/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.3	Изменения углеводов при кулинарной обработке продуктов /Лек/	4	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.4	Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной обработке продукции. /Лек/	4	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.5	Изменения витаминов при кулинарной обработке. Образование новых вкусовых и ароматических веществ. /Лек/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.6	Изменения, протекающие в продуктах растительного и животного происхождения. /Лек/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.7	Изменения протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах /Лек/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.8	Исследование и анализ влияния температуры на гидратацию, коагуляцию и агрегацию глобулярных белков. /Лаб/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	

3.9	Исследование качественных показателей растительного масла в процессе термической обработки и анализ результатов. /Лаб/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.10	Клейстеризация картофельного крахмала /Лаб/	4	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.11	Изменение реологических характеристик пищевых продуктов (на примере теста с различным содержанием влаги). /Лаб/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.12	Изменение вязкости крахмального клейстера /Лаб/	4	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.13	Влияние температуры на процессы диффузии и осмоса в растительных клетках. /Лаб/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.14	Исследование влияния pH-среды на прочность тканей овощей при тепловой кулинарной обработке /Лаб/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.15	Изучение деструкции клеточных стенок овощей в процессе тепловой обработки /Лаб/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.16	Влияние некоторых факторов на изменение окраски свеклы, анализ полученных результатов /Лаб/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.17	Изменения белков животного происхождения /Пр/	4	6	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.18	Изменения белков растительного происхождения /Пр/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.19	Влияние различных факторов на степень гидролиза сахарозы /Пр/	4	6	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.20	Сахара и их изменения при кулинарной обработке. Методика определения содержания сахаров /Пр/	4	6	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.21	Изменения водорастворимых углеводов /Пр/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.22	Образование новых окрашенных веществ /Пр/	4	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.23	Значение, строение белков. Изменения белков при кулинарной обработке. /Ср/	4	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.24	Исследование качественных показателей рыбопродуктов при кулинарной обработке, и их анализ /Ср/	4	10	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.25	Жиры, их значение для организма человека строение, свойства /Ср/	4	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.26	Влияние тепловой обработки на изменение вкуса овощей. /Ср/	4	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.27	Сахара (значение, строение, функции). /Ср/	4	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	

3.28	Влияние тепловой обработки на изменения вкуса продуктов животного происхождения. /Ср/	4	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.29	Изменения сахаров при кулинарной обработке. /Ср/	4	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.30	Витамины (значение, функции, строение). /Ср/	4	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.31	Пигменты пищевых веществ и их изменения при кулинарной обработке /Ср/	4	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
3.32	Влияние концентрации и состава белковых (яично-молочных) смесей на их вязкость после тепловой кулинарной обработки. /Ср/	4	12	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
3.33	/Зачёт/	4	0	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
	Раздел 4. Общие представления об организации произ- водства продукции общественного питания.						
4.1	Теоретические основы технологии продуктов общественного питания. /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
4.2	Производственный процесс приготовления продукции общественного питания. /Пр/	5	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
4.3	Качество товаров и его значение в процессе приготовления продукции общественного питания. /Ср/	5	16	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
	Раздел 5. Технологические процессы кулинарной обра- ботки сырья, приготовление полуфабрикатов.						
5.1	Обработка овощей, плодов, грибов. /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.2	Технология обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Виды сырья, используемые в кулинарии. /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
5.3	Технология обработки мяса. Созревание мяса, факторы, влияющие на созревание и хранение мяса и мясных полуфабрикатов. /Лек/	5	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
5.4	Технология обработки с.-х. птицы, пернатой дичи, кролика. /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.5	Формы нарезки овощей. /Лаб/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.6	Влияние формы нарезки овощей на диффузию из них рас- творимых веществ. /Лаб/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
5.7	Строение и состав мышечной ткани рыб /Лаб/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	

5.8	Влияние тепловой обработки на деформацию соединительной ткани. /Лаб/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.9	Микроскопия мясных препаратов. /Лаб/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.10	Изменения цвета мяса при варке. Сравнение органолептиче- ских показателей и состава мясного и костного бульонов. /Лаб/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
5.11	Оценка влагоудерживающей способности комбинированных мясных фаршей. /Лаб/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
5.12	Методика расчетов отхода и расхода овощей, плодов, грибов. /Пр/	5	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.13	Разделка рыбы /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.14	Производство полуфабрикатов из мяса. Разделка туш/полутуш говядины, свинины. /Пр/	5	4	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
5.15	Приготовление полуфабрикатов, разделка тушек птицы, кролика. /Пр/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
5.16	Методика расчетов отхода и расхода овощей, плодов, грибов. /Ср/	5	10	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.17	Влияние морфологического состава рыбы на выход съедоб- ных частей при ее разделке. /Ср/	5	10	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.18	Расчет отхода и потерь при разделке рыбы и морепродуктов. /Ср/	5	10	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
5.19	Расчет отхода и потерь при разделке и обработке птицы и кролика. /Ср/	5	10	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
	Раздел 6. Классификация продукции общественного питания.						
6.1	Классификация продукции общественного питания по ос- новным признакам. /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
6.2	Основные стадии технологического процесса. /Лек/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
6.3	Определение содержания сухих веществ в блюдах. Расчет пищевой и энергетической ценности новых блюд. /Лаб/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
6.4	Понятие стандартизации продукции /Ср/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
6.5	Изучение ГОСТов на сырье. /Ср/	5	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
6.6	/Зачёт/	5	0	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	

	Раздел 7. Принципы составления рецептур на продукцию общественного питания. Контроль качества сырья и го- товой продукции.						
7.1	Государственные и национальные стандарты. /Лек/	6	6	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
7.2	Порядок разработки и утверждения нормативной и техноло- гической документации. /Лек/	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
7.3	Основные критерии и контроль качества продукции обще- ственного питания /Лек/	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
7.4	Влияние пищевых добавок и биологически активных веществ на качество кулинарной продукции. Проблема снижения пи- щевой ценности продукта при кулинарной обработке. /Лек/	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
7.5	Контроль качества продукции общественного питания по физико-химическим, микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям. /Лек/	6	8	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
7.6	Влияние некоторых факторов на сохранность клеточных стенок картофеля при изготовлении пюре. /Лаб/	6	9	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
7.7	Разработки технологической документации предприятия общественного питания /Лаб/	6	9	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	
7.8	Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда на предприятии общественного питания. /Пр/	6	20	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
7.9	Пути снижения пищевой ценности продуктов при кулинарной обработке /Ср/	6	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
7.10	Контроль качества выпускаемой продукции на предприятии общественного питания. /Ср/	6	2	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
7.11	Централизованное производство полуфабрикатов из рыбы, мяса и мяса птицы./ /Ср/	6	1	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3		0	
7.12	/Экзамен/	6	27	ОПК-4.1 ОПК-4.2 ПК-4.1 ПК-4.2		0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и 2.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
6.1. Рекомендуемая литература	
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Электронная научная сельскохозяйственная библиотека (ЭНСХБ)[Электронный ресурс]- Режим доступа:http://www.cnshb.ru/elbib.shtm - Загл. с экрана
6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень программного обеспечения	
6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Консультант Плюс
6.3.1.5	Гарант Аэро
6.3.1.6	Google Chrome 39/0/21/71/65
6.3.1.7	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.8	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
6.3.2.2	Справочно-правовая система Гарант
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятского ГАТУ Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.5	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для обучающихся по освоению дисциплины

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: творческие задания; разбор конкретных ситуаций. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к практическим занятиям;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего, обратить внимание на ключевые понятия, несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем на лекционных и практических (семинарских), лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на индивидуальные и тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным и практическим (семинарским) занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Цель практических (семинарских) занятий заключается в закреплении теоретического материала по наиболее важным

темам, в развитии у обучающихся навыков критического мышления в данной области знания, умений работы с учебной и научной литературой, нормативными материалами. В ходе подготовки к практическому (семинарскому) занятию обучающимся следует внимательно ознакомиться с планом, вопросами, вынесенными на обсуждение, досконально изучить соответствующий теоретический материал, предлагаемую учебную методическую и научную литературу. Рекомендуется обращение обучающихся к монографиям, статьям из специальных журналов, хрестоматийным выдержкам, а также к материалам средств массовой информации по теме, что позволяет в значительной мере углубить проблему и разнообразить процесс ее обсуждения.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в виде доклада и тестирования. Доклад - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Подготовка к ним заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы и самостоятельном подборе нового материала.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к зачету, экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к зачету, экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов практических занятий. В процессе подготовки к зачету, экзамену выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя.

5. Интерактивные формы.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: проведением мастер-класса представителями ведущих организаций ; коллективным решением творческих задач; разбором крнкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Технология продукции общественного питания

Направление подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы «Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация бакалавр

1. Описание назначения фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины/модуля «Технология продукции общественного питания» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета или экзамена.

ФОС разработан на основании:

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания бакалавриата Технология продукции и организация общественного питания ;
- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

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

- Способен осуществлятьтехнологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)
- 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 (ПК-4)

Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы

Код формируемой компетенции	Начальный	Основной	Заключительный
ОПК-4	Учебная практика (ознакомительная) Учебная практика (технологическая)	Технология продукции общественного питания Процессы и аппараты пищевых производств Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4	Введение в технологию продуктов питания	Технология продукции общественного питания Товароведение продовольственных товаров Холодильное и вентиляционное оборудование Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания Технология мучных и кондитерских изделий Технология продуктов общественного питания Технология продуктов функционального питания Технология продуктов лечебного и профилактического питания Технология блюд национальной и мировой кухни Барное дело Безалкогольные и алкогольные напитки Продукты питания в отечественной и зарубежной истории История национальной кухни	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

		Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)	

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные черезкомпетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

ОПК-4. Способен осуществлятьтехнологические процессыпроизводства продукции питания	
Индикаторы	Формулировка индикатора
ОПК 4.1	Способен разрабатывать технологические процессы обработки и приготовления продукции питания
ОПК-4.2	Использует физиологическиеметоды для решения технологических процессов производства продукции питания
ПК-4. 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	
ПК-4.1	Осуществляет использование технических средств для измерения основных параметров оценки качества сырья,полуфабрикатов и готовой продукции.
ПК-4.2	Использует технические средствадля измерения основных параметров технологических процессов при производстве мучных и кондитерских изделий
ПК-4.3	Применяет технические средствадля измерения основных параметров технологических процессов в производстве блюд национальной и мировой кухни

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Технология продукции общественного питания» при сдаче зачета, экзамена применяется аналитическая шкала оценивания:
Для зачета:

Оценка	**Критерии оценивания**
Зачтено	Твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос. Совершает отдельные некритичные ошибки, не искажающие сути рассматриваемого вопроса
Не зачтено	Не усвоил основной материал, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении

Для экзамена:

Оценка	**Критерии оценивания**
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку **«отлично»** заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионально- го применения освоенных знаний сформированы.

Средний уровень «4» (хорошо)	оценку **«хорошо»** заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический матери-ал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, восновном сформировал практические навыки.
Пороговый уро-вень «3» (удовле-творительно)	оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторыепрактические навыки не сформированы.

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

Вопросы к зачету, экзамену

1. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
2. Классификация предприятий в зависимости от времени и места функционирования, обслуживаемогоконтингента.
3. Основные типы предприятий общественного питания и их характеристика.
4. Белки пищевых продуктов, их роль в питании человека.
5. Способы обработки сырья.
6. Способы тепловой обработки сырья.
7. Характеристика основных способов термической обработки.
8. Характеристика вспомогательных способов термической обработки продуктов.
9. Подразделение способов обработки продуктов по природе действующего вещества.
10. Характеристика отходов и потерь при производстве и потреблении кулинарной продукции.
11. Химическая природа и строение белков.
12. Гидрация и дегидрация белков.
13. Деструкция белков.
14. Пенообразующие свойства белков.
15. Ассортимент и классификация продукции общественного питания.
16. Механическая кулинарная обработка.
17. Характеристика комбинированных способов тепловой обработки.
18. Основной способ сухого нагрева, его характеристика.
19. Объемный нагрев.
20. Показатели качества, характеризующие физиологическую ценность продукции.
21. Структурно-механические (реологические) свойства продукции (упругость, пластичность, вязкость,твердость, и т.д.)
22. Физико-химические показатели качества продукции (влажность, массовая доля сухих веществ,кислотность, щелочность)
23. Органолептические показатели качества продукции.
24. Основные белки соединительной ткани, их характеристика.
25. Студне-(геле-)образующие свойства белков.
26. Эмульгирующие свойства белков.
27. Роль жиров в питании и приготовлении пищи. Липиды пищевых продуктов, их строение и свойства.
28. Химические и физические свойства пищевых жиров.
29. Гидролиз и окисление жиров.
30. Изменения жиров при хранении.
31. Изменение жиров при варке.
32. Изменение жиров при жарке в небольшом количестве жира.
33. Изменение жиров при фритюрной жарке.
34. Углеводы пищевых продуктов, их строение и свойства. Роль углеводов в питании человека.
35. Сущность реакции карамелизации, ее значение в кулинарии.
36. Меланоидинообразование (реакция Майяра) в кулинарии, ее влияние на качество продукции.
37. Крахмал, строение, свойства, изменение при механической и тепловой обработке пищевых продук-тов.
38. Пищевая ценность картофеля, овощей и плодов.
39. Пищевая ценность грибов. Полуфабрикаты из грибов.К

40. Процессы, протекающие в плодах и овощах при хранении.
41. Послеубойные изменения, происходящие в мясе.
42. Пищевая ценность мяса, значение в питании человека.
43. Морфологический и химический состав мяса.
44. Розничная разделка говяжьих туш.
45. Разделки свиных туш и баранины.
46. Клеймение и маркировки мяса.
47. Технологическая схема производства крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.
48. Размораживание мяса.
49. Приготовление мелкокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса.
50. Механическая кулинарная обработка субпродуктов.
51. Обвалка, жиловка и зачистка туш скота.
52. Пищевая ценность рыбы. Химический состав рыбы.
53. Технология механической кулинарной обработки чешуйчатой рыбы с костным скелетом.
54. Особенности технологии механической кулинарной обработки осетровых.
55. Полуфабрикаты из рыбной котлетной и кнельной массы.
56. Технология обработки морепродуктов.
57. Характеристика рыбного сырья (по размеру, по характеру кожного покрова, по анатомическомустроению рыбы, и т.д).
58. Варка рыбы и рыбного сырья.
59. Жарка рыбы.
60. Обработки нерыбного сырья.
61. Механическая кулинарная обработка рыбы.
62. Кулинарная обработки птицы, дичи и кроликов.
63. Порционные полуфабрикаты из мяса птицы и кроликов.
64. Использование пищевых отходов птцеводства.
65. Технологический процесс обработки мяса.
66. Кулинарная продукция из бобовых.
67. Кулинарная продукция из макаронных изделий.
68. Тепловая обработка мяса.
69. Методика определения сухих веществ в блюдах.
70. Методика определения содержания жира в блюдах.
71. Методика определения сахаров

5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении промежуточной аттестации по дисциплине философия проводится в форме зачета, экзамена.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, экзамена, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения промежуточной аттестации обучающихся. Зачет, экзамен служит формой проверки качества усвоения обучающимся учебного материала лекционных и лабораторных занятий в соответствии с утвержденной программой.

Промежуточная аттестация (зачет, экзамен) по дисциплине философия проводится в аудитории в виде опроса по типовым вопросам дисциплины философия. Вопросы составлены таким образом, чтобы в них попали вопросы, контролирующие уровень сформированности заявленной дисциплинарной компетенции. Типовые вопросы для зачета по дисциплине приводятся выше в п.4.

В результате проведения экзамена на основании критериев и показателей оценивания, приведенных в шкале п. 3, обучающемуся выставляется оценка согласно шкалы оценивания, которая заносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля по дисциплине
Технология продукции общественного питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) программы магистратуры «Технология продукции и организация общественного питания»
Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины **«Технология продукции общественного питания»** и предназначен для оценки планируемых результатов обучения, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

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

- Способен осуществлятьтехнологические процессы производства продукции питания (ОПК-4)
- 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 (ПК-4)

)

3. Банк оценочных средств

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Тестовые задания	Тестовые задания содержат теоретические вопросы и практические задания, позволяющие определить уровень подготовки обучающегося

Тестовые задания

1. **Комбинированный способ тепловой обработки - этоа)** тушение **в)** брезирование

б) пассерование г) бланширование

2. **К вспомогательным способам тепловой обработки относятся:**

а) тушение;

б

)

б

л

а

н

ш

и

р

о

в

а

н

и

е;

в)

п

р

и

п

у

с

к

а
н
и
е;

3. **Продовольственное сырье считается размороженным, если температура в его толще составляет:**

а
)

+
1
0
C
;

б
)

+
5
0
C
;

в
)

-
1
0
C
;

4. **К основным способам тепловой обработки относятся:**

а) пассерование
б) бланширование;
в)припускание;

5. **Различают два основных способа тепловой кулинарной обработки продуктов:варка и** (жарка)

6. **Сухие продукты (мука, крупы, сахар) хранят при относительной влажности воздуха 70- 75% и температуре**

а
)

1
0
0
C

б
)

2
0
0
C

в
)

0
-
5
0

С

7. Охлажденная птица в тушках может храниться при температуре 0-5^{0}С не белее:
а) 5-7 суток
б) 2-3 суток
в) 24 ч

8. Последовательность уменьшение потерь массы картофеляпри различных способах очистки
а) механический ручной
б) механическ ий углубленны йв) огневой
г) щелочной

9. Температура холодных закусок и холодных сладких блюд при отпуске потребителям должна со-ставлять:

а) 5-10^{0}С; **б)** 12-14^{0}С; в) 20-25^{0}С;

10. Температура горячих супов и напитков при отпуске потребителям должна составлять:

а) 50^{0}С; **б)** 75^{0}С; в) 65 ^{0}С.

11. Температура мясных, рыбных, овощных и прочих горячих блюд при отпуске потребителямдолжна составлять:

1) 65^{0}С; 2) 55^{0}С; 3) 85^{0}С.

12. Бланширование – это способ кулинарной обработки продуктов, при котором продуктыа) обраб
б) протирают;
в) обрабатывают в СВЧ- аппаратах.

13. Соответствие количества воды, (л):
а) варка *а*) 0,2-0,3;
б) припускание **б)** 0,6-0,7;
в) 1,0-2,0.

14. Потери растворимых веществ овощей максимальны при:а) варке овощей с большим количеством воды;
б) варке овощей острым паром;
в) обработке овощей в СВЧ- аппаратах.

15. Сульфитацию очищенного картофеля применяют:
а) для инактивации окислительных ферментов;

б) для сокращения времени тепловой
кулинарной обработки;в) для придания
картофелю определенных вкусовых
качеств.

16. **Основным источником поступления в организм человека пищевых волокон являются:а)** крупы и зерновые культуры
б) грибы
г) мясо и рыба

17. **Пищевые волокна представляют собой:**
а) неусваиваемые
углеводы и
лигнинб)
белковые
вещества
в) белковые вещества и усваиваемые углеводы

18. **Биологическая ценность белков определяется содержанием:**
а)
незаменим
ых
аминокисл
от;б)
заменимых
аминокисл
от;
в) полинасыщенных жирных кислот;

19. **Способность белков прочно связывать значительное количество воды называется:а)** дегидратацией б) гидратацией

20. **Процесс изменения наитивной (природной) конформации белковой молекулы называется:а)** денатурацией б) дегидрацией

21. **Наибольшей энергетической ценностью (калорийностью) обладают**
а) белки; **б)** жиры в) углеводы;

22. **Жарка продукта в небольшом количестве жира**:
1) 2...5% от его массы;
2) 10...15% от его массы

23. **К твердым жирам относят:а)**
бараний,
говяжий,
свиной;
б) соевое, подсолнечное, оливковое масло;

24. **Содержание белков в мясе составляет**:а) 40-50% **б)** 11,7-21,4%

25. **Последовательность увеличения глютина в бульоне**
1) говяжий мясной 2
2) куриный 1
3) говяжий костный 4
4) рыбный 3

26. **Последовательность уменьшения усвояемости жира:**
1) говяжий; 3

2) гусиный; 1
3) свиной; 2
4) бараний; 4

27. **Углеводы в мясе представлены:**

а
)

г
л
и
к
о
г
е
н
о
м
;

б
)

л
а
к
т
о
з
о
й
;

в) сахарозой;

28. **Последовательность органолептической оценки блюд**

а
)

в
н
е
ш
н
и
й

в
и
д

1

б
)

в
к
у

с

З
в) запах 2

29. **Белки животного происхождения усваиваются организмом человека наа**) 90-95%
б) 70-75%
в) 60-65%

30. **Белки растительного происхождения усваиваются на**
а) 90-95%
б) 70-80%
в) 85-90%

31. **В случае сомнительного качества продуктов их оценивают:**
а) органолептически
б
)

л
а
б
о
р
а
т
о
р
н
о

в
)

в
и
з
у
а
л
ь
н
о

32. **Контроль качества продукции проводят на этапах:а**)
производства
б) хранения
в) реализации

33. **Жиры поставляют в организм витамины**:
а) А
б) С
в) Д
г) Е

34. **Способы тепловой обработки по механизму передачи тепла:а)** поверхностные;
в)
объемные;
б) внутренние; **г)** комбинированные;

35. **Основные способы тепловой обработки:**

1) сухой; **3)** влажный;
2) паровой; 4) жировой;

36. Варка продуктов в небольшом количестве жидкости или собственном соку это –
1) припускание; 2) бланширование; 3) тушение;

37. Для уменьшения потерь пищевых веществ варку продуктов следует вести приа) максимальном количестве воды при **1)** слабом кипении
б) минимальном количестве воды при 2) сильном кипении

38. К какому способу тепловой обработки относится пассерование
а) основному
б)
всп
омо
гате
льн
ому
в)
ком
бин
иро
ван
ном
у

39. Длительное нагревание жира при жарке продуктов во фритюре сопровождается:
1) окислением 3) автоокослением
2) гидролизом триглицеридов 4) пиролизом

40. Механическая прочность растительных тканей в процессе тепловой обработки снижается в
А) 5-6 раз
Б) 8-10 раз
В) 10-30 раз

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Процедура оценивания знаний, умений и навыков студентов при проведении текущего контроля:

- оценка знаний, умений и навыков студентов осуществляется по результатам постоянного контроля выполнения индивидуальных заданий и ответам на задаваемые вопросы по темам разделов;
- время на выполнение заданий определяется графиком самостоятельной работы обучающихся.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Технология продукции общественного питания

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	А-109 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, лаборатории	А-103 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф НОВО Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф АВАТ, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька.
учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	А-103 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф НОВО Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф АВАТ, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька.
учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	А-103 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, телевизор NOVEX, тестомес HKN-20SNZV, холодильник Indesit, эл. Плита GEFEST, Жарочный шкаф НОВО Вятка «Успех», печь Smeg, расстоечный шкаф Smeg, жарочный шкаф АВАТ, миксер Gemlux, эл. Водонагреватель FRISTON, сыроварня STC-1000, планетарный миксер Gemlux, мультипекарь REDMOND RMB-M 619/5, йогуртница REDMOND RYM-M 5406, сепаратор – potop, ванна моечная двухсекционная, производственные столы из нержавейки – 6 шт, тележка-шпилька.
Помещение для самостоятельной работы	Б-202Рабочее место администратора, компьютерная мебель, 2 компьютера администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirusи свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень

периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Наименование	Наличие доступа
КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ/УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ	Режим доступа: https://rucont.ru/efd/750227