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 продуктов 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 **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 80
самостоятельная работа 53
часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5
курсовые работы 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	16			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	32	32	32	32
Лабораторные	32	32	32	32
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	80	80	80	80
Контактная работа	80	80	80	80
Сам. работа	53	53	53	53
Часы на контроль	27	27	27	27
Курсовая работа	20	20	20	20
Итого	180	180	180	180

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 продуктов 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	Цели дисциплины – вооружить инженеров-технологов систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими
1.2	навыками и умениями. Пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплины, изученные на предыдущем уровне:
2.1.2	-Безопасность жизнедеятельности
2.1.3	-Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2.1.4	-Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.5	-Оборудование предприятий общественного питания
2.1.6	-Холодильное и вентиляционное оборудование
2.1.7	-Биохимия
2.1.8	-Микробиология
2.1.9	-Физиология питания
2.1.10	-Продукты питания в отечественной и зарубежной истории
2.1.11	-История национальной кухни
2.1.12	-Введение в технологию продуктов питания
2.1.13	-Техника пищевых производств
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	-Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
2.2.2	-Санитария и гигиена питания
2.2.3	-Специализированное оборудование предприятий общественного питания
2.2.4	-Основы строительства и инженерное оборудование зданий
2.2.5	-Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно- исследовательская работа)
2.2.6	-Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
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
ПК-5	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-5.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства мучных и кондитерских изделий, технологии продукции лечебного и профилактического и функционального питания
ПК-5.2	Обосновывает и внедряет технологических процессов производства блюд национальной и мировой кухни
ПК-5.3	Внедряет технологических процессов при разработке новых процессов в барном производстве
ПК-5.4	Находит конкретные технологические решения при изучении продуктов питания в отечественной и зарубежной истории
ПК-5.5	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания и выбирать технические средства

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. Технология кулинарной продукции						
1.1	Технология приготовления супов. /Лек/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.2	Приготовление бульонов для супов и соусов. Суп-пюре куриный. /Лаб/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.3	Приготовление заправочных супов. /Пр/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.4	Составление ТТК на новые первые блюда. Расчет потерь,пищевой и энергетической ценности. /Ср/	5	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.5	Технология соусов. /Лек/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.6	История появления соусов. Ассортимент соусов. /Ср/	5	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.7	Приготовление соуса «Основного красного", Белых соусов. /Лаб/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
1.8	Составление нормативно-технологической документации на соусы. /Ср/	5	8	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 2. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов						
2.1	Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов. /Лек/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из картофеля, овощей и грибов /Ср/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
2.3	Приготовление блюда «Картофель тушенный с грибами» /Лаб/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	

2.4	Приготовление овощного рагу /Пр/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 3. Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий						
3.1	Технология кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий. /Лек/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
3.2	Расчеты потерь сырья при кулинарной обработке продукции из круп, бобовых, макаронных изделий. /Пр/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
3.3	Приготовление вязких и рассыпчатых каш. Приготовление макарон сливным способом. /Лаб/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 4. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов						
4.1	Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов /Лек/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
4.2	Приготовление блюд из порционных полуфабрикатов /Пр/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
4.3	Приготовление изделий из рубленного мяса на примере блюда "Котлеты Домашние" /Лаб/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
4.4	Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса диких животных /Ср/	5	7	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 5. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика						
5.1	Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика /Лек/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
5.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из мяса птицы и кролика /Ср/	5	8	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
5.3	Технология приготовления "Курица печеная с яблоками" /Лаб/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	

	Раздел 6. Технология кулинарной продукции из рыбы,нерыбных морепродуктов и ракообразных						
6.1	Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных /Лек/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
6.2	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при кулинарной обработке продукции из рыбы и нерыбного водного сырья /Пр/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
6.3	Распространение блюд из экзотических морепродуктов по предприятиям общественного питания России. /Ср/	5	8	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
6.4	Технология приготовления "Рыбы тушеная в томате с ово-щами" /Лек/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
6.5	/КУРА/	5	20	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 7. Технология холодных блюд и закусок						
7.1	Технология холодных блюд и закусок. /Лек/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
7.2	Технология приготовления закусок: «Салат из сырых овощей», «Винегрет овощной» /Пр/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
7.3	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов для приготовления закусок и холодных блюд. /Ср/	5	6	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 8. Технология сладких блюд						
8.1	Технология сладких блюд /Лек/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
8.2	Технология приготовления "Пудинга сухарного /Пр/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
8.3	Технология приготовления "Блинчиков с творогом" /Пр/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	

8.4	Расчеты потерь сырья и полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд /Лек/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
	Раздел 9. Технология горячих и прохладительных напитков.						
9.1	Технология горячих и прохладительных напитков. /Лек/	5	2	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
9.2	Расчеты нормативной документации на горячие и прохладительные напитки. /Лаб/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
9.3	Карта вин, технология производства алкогольных и безалкогольных напитков /Лаб/	5	4	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	0	
9.4	/Экзамен/	5	27	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Э1	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

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л1.1	Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С. Марков.	Технология кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/90058.	Санкт-Петербург : Лань, 2017
Л1.2	А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин.	Основы кондитерского производства [Электронный ресурс] : Учебник Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/100934	ЭБС Лань, 2018

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л2.1	Берновский Ю.Н.	Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие Режим доступа: https://znanium.com/read?id=156125	М.: ИНФРА-М, 2016
Л2.2	Курочкин А. А. Зимняков В. М. Шабурова Г. В. Воронина П. К.	Оборудования перерабатывающих производств [Электронный ресурс]: учебник Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/537419	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016

6.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л3.1	Соболева Е.В., Сергачева Е.С.	Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий.: учебно-методическое пособие	Электронно-библиотечная сеть "Лань", 2013
Л3.2	Тючкалов Л.В., Леконцева Т.А., Стаценко Е.С.	Технология хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по выполнению курсового проекта Режим доступа: http://46.183.163.35/MarcWeb2/Found.asp	Киров, Вятская ГСХА, 2018

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
6.3.2 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)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лабораторным 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, 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 тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным лабораторным 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.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер, как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы, обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания, уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление.

3. Подготовка к мероприятиям текущего контроля

В конце изучения каждой темы может проводиться тематическая контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях, а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

4. Подготовка к промежуточной аттестации

Подготовка к экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством промежуточного контроля. Подготовка к экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других

источников, повторение материалов практических занятий.
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 в сфере агрофизики, физики почв; коллективным решением творческих задач; разбором конкретной ситуации. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)
Технология продуктов 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 продуктов общественного питания» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины/модуля.

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

ФОС разработан на основании:

- 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).
- основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания программы бакалавриата Технология продуктов 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 процессыпроизводства 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 Производственная практика	Выполнение, подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

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

3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

ОПК-4. Способен осуществлятьтехнологические процессыпроизводства 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

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» применяется следующая шкала оценивания:

Шкала оценивания (зачет):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		незачтено	зачтено
		Описание показателя	
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Твердое знание материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задол-женность по текущему кон-тролю знаний	Активная, задолженность отсутствует

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «Технология продуктов общественного питания» применяется аналитическая четырехбалльная шкала оценивания:

Шкала оценивания (экзамен):

	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетво-рительно	удовлетвори-тельно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его деталей	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстриров ано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий,
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие вопросы	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются многочисленные пропуски занятий, задолженность по текущему контролю знаний	Имеются пропуски занятий, частичная задолженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

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 для подготовки к зачету по дисциплине
«Технология продуктов общественного питания»

1. Какие цели преследует кулинарная обработка продуктов?

2. Перечислите основные методы и приемы организации потребления пищи на предприятиях общественного питания.
3. Правила приема продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов.
5. Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов.
6. Хранение готовой пищи.
7. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки, основанные на поверхностном нагреве продуктов.
8. Способ тепловой кулинарной обработки, основанный на использовании инфракрасного излучения.
9. Способ тепловой кулинарной обработки продуктов объемным нагревом.
10. Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки продуктов питания.
11. Перечислите теплофизические параметры варки продуктов в среде влажного насыщенного пара.
12. Чем отличается варка припусканием и тушением от других способов варки?
13. Чем принципиально отличается жарка продуктов от варки?
14. Из каких разделов состоят Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания?
15. Какую роль играют Технологические инструкции в обеспечении качества продукции общественного питания?
16. Для чего нужны нормативы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, содержащиеся в Сборниках рецептур?
17. Основные положения СТП (стандарта предприятия) на продукцию общественного питания.
18. Определение качества продукции, основные критерии качества.
19. Методы оценки качества продукции.
20. Что включает в себя понятие пищевой ценности продукции общественного питания?
21. Для чего служат нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии? Изменения белков, сахаров, крахмала, липидов и витаминов.
22. Какова роль белков в питании человека? Что такое азотистый баланс и какие его виды могут наблюдаться в организме?
23. Что включают в себя понятия «пищевая и биологическая» ценность белков? Как определяется биологическая ценность белков?
24. Чем объясняется высокая усвояемость жиров рыб по сравнению с жирами теплокровных животных?

25. В чем состоит отличие понятий «аминокислотный состав» и «первичная структура» белка?
26. Перечислите основные функциональные свойства растительных белков.
27. Гидратация белков. Какое технологическое значение имеет дополнительная гидратация белков пищевых
продуктов?
28. Как изменяются свойства белков в процессе тепловой денатурации?
29. Денатурация белков в концентрированных растворах. Гели.
30. Какие физико-химические процессы протекают при деструкции белков?

Перечень вопросов к экзамену по дисциплине
«Технология продуктов общественного питания»

1. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку.
2. Классификация предприятий в зависимости от времени и места функционирования, обслуживаемого контингента.
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.

Типовой экзаменационный билет для сдачи экзамена по дисциплине «Технология продуктов общественного питания»

Билет № 1

1. Клеймение и маркировки мяса.
2. Пенообразующие свойства белков.
3. Способы обработки сырья.

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 «Технология продуктов общественного питания» проводится в форме зачета, курсовой работы, экзамена.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, экзамена, защиты курсовой работы, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Сдача зачета:
Процедура оценивания знаний, умений и навыков при сдаче зачета проводится путем устного опроса обучающихся:

- обучающемуся задаются вопросы;
- решение практической задачи;
- по результатам ответа по вопросам выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания.

Сдача экзамена
Процедура оценивания знаний, умений и навыков обучающихся при проведении экзамена проводится путем устного опроса и решения практической задачи по билетам и по индивидуальным заданиям:

- обучающемуся выдается вариант билета и практическое задание;
- определенное время (25-30 мин.) обучающийся готовится по билету к устному ответу ;

по результатам ответа по вопросам выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
Технология продуктов 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 продуктов общественного питания и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков в процессе изучения данной дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля) или программы практики

-. Способен осуществлятьтехнологические процессыпроизводства 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 организация и планирование землеустроительных работ используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Тест	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определённого типа по теме или разделу. Рекомендуется для оценки знаний и умений обучающихся.

ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Агрономический факультет
Тест
по дисциплине Технология продуктов общественного питания

Текущий контроль в форме теста предназначен для проверки умений применять полученные знания для решения задач определённого типа.

Результаты текущего контроля в форме теста оцениваются посредством **четырёхбальной** шкалы.

Шкала оценивания	Показатели оценивания
Отлично	оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на все задания тестов
Хорошо	оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся совершает 1-2 ошибки при выполнении заданий тестов
Удовлетворительно	оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся верно отвечает на половину заданий тестов
Неудовлетворительно	оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся отвечает менее чем на половину тестовых заданий

Типовые задания для тестирования при проведении текущего контроля.

1.Комбинированный способ тепловой обработки - это
а) тушение
) брезирование
б) пассерование
г) бланширование
2. К вспомогательным способам тепловой обработки относятся:
а) тушение;
б) бланширование;
в) припускание;
3. Продовольственное сырье считается размороженным, если температура в его толще составляет:
а) +10С;
б) +50С;
в) -10С;
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) 100С
б) 200С
в) 0-50С
7. Охлажденная птица в тушках может храниться при температуре 0-50С не белее:
а) 5-7 суток
б) 2-3 суток
в) 24 ч
8. Последовательность уменьшение потерь массы картофеля
при различных способах очистки
а) механический ручной
б) механический углубленный
в) огневой
г) щелочной
9. Температура холодных закусок и холодных сладких блюд при отпуске потребителям должна составлять:
а) 5-100С; **б)** 12-140С; в) 20-250С;
10. Температура горячих супов и напитков при отпуске потребителям должна составлять:
а) 500С; **б)** 750С; в) 65 0С.
11. Температура мясных, рыбных, овощных и прочих горячих блюд при отпуске потребителям должна составлять:
1) 650С; 2) 550С; 3) 850С.
12. Бланширование – это способ кулинарной обработки продуктов, при котором продукты
а) обрабатывают паром;
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 лигнин
б) белковые вещества
в) белковые вещества и усваиваемые углеводы
18. Биологическая ценность белков определяется содержанием:
а) незаменимых аминокислот;
б) заменимых аминокислот;
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) гликогеном;
б) лактозой;
в) сахарозой;
28. Последовательность органолептической оценки блюд
а) внешний вид 1
б) вкус 3
в) запах 2
29. Белки животного происхождения усваиваются организмом человека на
а) 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) лабораторно
в) визуально
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 при
а) 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) вспомогательному
в) комбинированному
39. Длительное нагревание жира при жарке продуктов во фритюре сопровождается:
1) окислением 3) автоокислением
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

5. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания

Текущий контроль для оценивания компонентов дисциплинарных частей компетенций в формах, приведенных в таблице п.3, в виде тестирования. Результаты оценивания по 4х-балльной шкале заносятся в журнал преподавателя и учитываются в оценке при проведении промежуточной аттестации по дисциплине Технология продуктов общественного питания в виде зачета и экзамена.

Шкала и критерии оценки приведены в таблице раздела «Тест» текущего контроля ФОС.

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО дисциплине

Технология продуктов общественного питания

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория 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, MicrosoftOffice, KasperskyAntivirus исвободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	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 ABAT, 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.
Учебная аудитория 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 ABAT, 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.
Учебная аудитория 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 ABAT, 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 продуктов общественного питания»

Наименование	Наличие доступа
Известия вузов. Пищевая технология [Электронный ресурс]: журн. / Кубанский государственный технологический университет	ЭБС «Лань» Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2272#journal_name