

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

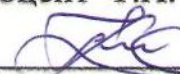
Факультет – «Торгово-технологический»

Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета ТТ

доцент Т.Х. Тлупов



«27 мая 2025г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В. 02.03 ИННОВАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И
ОБСЛУЖИВАНИИ**

**Направление подготовки– 19.04.04 «Технология продукции и организация
общественного питания»**

Квалификация выпускника – магистр

Курс обучения 2(2)

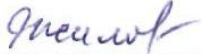
Семестр 3(3)

Форма обучения очная (заочная)

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В. 02.03 Инновации в организации производства и обслуживании составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного Минобрнауки России от 14 августа 2020 №1028 (далее ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

к.т.н., доцент  Р.М. Жилова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

Протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Заведующий кафедрой
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

Протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

к.б.н., доцент  Т.Х. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины: формирование у студентов навыков организации инновационных производств предприятий общественного питания, организации обслуживания потребителей с применением современных методов и приемов и применение полученных результатов в профессиональной деятельности.

Задачами дисциплины являются:

- углубленное изучение теоретических основ в области инноваций;
- анализ инновационных тенденций в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
- разработка и внедрение инновационных систем и технологий на предприятиях общественного питания.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации	ИД-1.ПК-2. Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Знать :методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания Уметь : разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия Владеть : навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия
		ИД-2.ПК-2. Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Знать : методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания Уметь : апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания Владеть : навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
ПК-3	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	ИД-1.ПК-3. Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	Знать : приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей пищевой промышленности и общественного питания Уметь : применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности Владеть : навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей
		ИД-2.ПК-3. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать : Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания Уметь : выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания Владеть : навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Инновации в организации производства и обслуживании» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

4.Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	3	3
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	0,92/33	0,39/14
лекции	14(4)*	4(2)*
практические занятия	14(4)*	8
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: зачет	1	1
2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):	1,08/39	1,61/58
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	34	53
Подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	2/72	2/72

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.1Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Инновации в сфере услуг общественного питания	2	-	2
2	Организация производства специализированных цехов.	2	4	4
3	Инновационное технологическое оборудование	2	-	8
4	Прикладные инновационные технологии в индустрии питания	4	-	8
5	Инновации в организации обслуживания	2*	4	6
6.	Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	2*	6(4)*	6
Итого по дисциплине		14(4)*	14(4)*	34

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
		лекции	практические	сам. изуч. отд. тем
1	Инновации в сфере услуг общественного питания	0,5	-	5
2	Организация производства специализированных цехов.	0,5	2	10
3	Инновационное технологическое оборудование	1	-	10
4	Прикладные инновационные технологии в индустрии питания	1*	-	10
5	Инновации в организации обслуживания	0,5*	2	10
6.	Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	0,5*	4	8
Итого по дисциплине		4(2)*	8	53

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Инновации в сфере услуг общественного питания	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Инновации в сфере услуг общественного питания Роль общественного питания в процессе инновационного развития экономики. Инновации в общественном питании.	2	0,5
2	Организация производства специализированных цехов	ЛЕКЦИЯ №2 Тема: Организация производства специализированных цехов Характеристика заготовочных специализированных цехов. Состав технологических линий, организация рабочих мест и труда. Инновации в оснащении цехов оборудованием, инвентарем, тарой.	2	0,5
3.	Инновационное технологическое оборудование	ЛЕКЦИЯ №3 Тема: Инновационное технологическое оборудование Характеристика и функциональные возможности современного теплового оборудования. Характеристика и функциональные возможности современного электромеханического оборудования. Характеристика и функциональные возможности современного холодильного оборудования. Нейтральное оборудование	2	1

4.	Прикладные инновационные технологии в индустрии питания	<p>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: Прикладные инновационные технологии в индустрии питания Низкотемпературная тепловая обработка. Вакуумирование. Упаковка в модифицированной атмосферной среде. Охлаждение и замораживание. Микроволновая обработка. Обработка продуктов высоким давлением (HPP)</p> <p>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Молекулярная кухня История создания молекулярной кулинарии. Инновационное оборудование для авангардной кухни Технологические приемы, используемые в молекулярной кулинарии</p>	2	0,5*
5.	Инновации организации обслуживания	<p>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Инновации в организации обслуживания. Прогрессивные формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе. Гастрономическое шоу. Элементы гастро – шоу в работе предприятий индустрии питания.</p>	2*	0,5*
6.	Интерактивные технологии организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	<p>ЛЕКЦИЯ №7Тема: Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания Внедрение концептуальных направлений в общественном питании. Электронное меню. Автоматизация процесса обслуживания в предприятиях общественного питания.</p>	2*	0,5*
		Итого по дисциплине	14(4)*	4(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
2.	Организация производства специализированных цехов	Практическое занятие №1 Разработка производственной программы специализированного цеха, определение технологических линий. Подбор оборудования, организация труда в цехе.	4	2
5.	Инновации в организации обслуживания	Практическое занятие №2 Разработка программы гастрономического шоу.	4	2
6.	Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	Практическое занятие №3 Разработка концепции предприятия.	2	2
		Практическое занятие №4 Разработка электронного меню. Презентация электронного меню.	4*	2
	Итого:		14(4)*	8

()* - занятия, проводимые в интерактивной форме

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Инновации в организации производства и обслуживании» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 39 (58) часов, из них 34 (53) часа выделено на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов. При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических занятий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 часов по очной и заочной формам обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№ № раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Учебно-методическое обеспечение*	Форма контроля
1	Инновации в сфере услуг общественного питания	2(5)	1,2,3,4,8,9,10,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
2	Организация производства специализированных цехов.	4 (10)	1,2,3,4, 5,7,10	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
3	Инновационное технологическое оборудование	8(10)	2,3,4,9,10,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
4	Прикладные инновационные технологии в индустрии питания	8(10)	2,3,4,8,9,10,11	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
5	Инновации в организации	8(10)	1,4,5,7,8,12	Подготовка к

	обслуживания			балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
6.	Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	6 (8)	1,4,5,7,8,12	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к зачету
	Подготовка к промежуточной аттестации	5(5)	1,2,3,4,5,8,9,10,11	Сдача зачета
Итого		39 (58)		

*Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Инновации в сфере услуг общественного питания	ПК-3	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Организация производства специализированных цехов.	ПК-2, ПК-3	
	Инновационное технологическое оборудование	ПК-2, ПК-3	
	Прикладные инновационные технологии в индустрии питания	ПК-2, ПК-3	
2.	Инновации организации обслуживания	ПК-2, ПК-3	2-ой рейтинг контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты), подготовка к практическим занятиям и их защита.
	Интерактивные технологии в организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	ПК-2, ПК-3	

6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятий, согласно календарному учебному графику.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических работ, за

активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);

- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули, из которых формируется два блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащий оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 30 баллов.

Критерием оценки индикатора достижения компетенций является уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям, при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

25-30 баллов– студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

15-24 баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 15 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоения знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, в случаях несформирования некоторых практических навыков.

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

Рабочей программой дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживании» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-2Способен разрабатывать новые виды продуктов питания и услуг с учетом прогрессивных технологий эпохи цифровизации

ПК-3Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания

В процессе освоения образовательной программы компетенции **ПК-2, ПК-3** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и государственной итоговой аттестации.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-2	ФТД.01 Нутрициология в индустрии питания Б1.В.ДВ.01.01 Современные аспекты создания геродиетических продуктов питания Б1.В.ДВ.01.02 Технология производства продукции для детского питания	1

	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	
	Б2.О.01(П) Производственная практика, технологическая	2
	Б1.В.02.03 Инновации в организации производства и обслуживания	3
	Б3.01Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-3	Б1.В.02.01 Организация и управление производственными процессами в общественном питании	1
	ФТД.02 Брендирование и ребрендинг предприятий общественного питания	2
	Б1.В.02.03 Инновации в организации производства и обслуживания Б1.В.ДВ.02.01 Экономическая стратегия предприятий пищевой промышленности и общественного питания Б2.О.02(П) Производственная практика, организационно-управленческая	3
	Б3.01 Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация – зачет

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом»
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр, составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (зачет).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Индикаторы достижения компетенций*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено

ИД-1 _{ПК-2} . Разрабатывает ассортимент продукции и услуг, оформляет технико-технологические документы, стандарты предприятия	Знать: методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Не знает методику расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Частично знаком с методикой расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	Достаточно владеет знаниями о методике расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания	В полной мере владеет методикой расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции и услуг общественного питания
	Уметь: разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия	Не обладает умениями в рамках компетенции	Частично обладает умениями разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия	Умеет хорошо разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия	В полной мере умеет разрабатывать ассортимент продукции и услуг, оформлять технико-технологические документы, стандарты предприятия
	Владеть: навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Не владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Не в полной мере владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Хорошо владеет навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия	Владеет на высоком уровне навыками разработки ассортимента продукции и услуг, оформления технико-технологических документов, стандартов предприятия
ИД-2 _{ПК-2} . Апробирует и внедряет новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Знать: методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Не знает методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Частично знаком с методикой внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Достаточно владеет знаниями о методике внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Отлично знает методику внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания

	Уметь: апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Не умеет апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Частично умеет апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Хорошо умеет апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	В полной мере может апробировать и внедрять новые виды продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
	Владеть: навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Не владеет навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Частично владеет навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Хорошо владеет навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания	Отлично владеет навыками апробации и внедрения новых видов продукции и услуг в условиях предприятия общественного питания
ИД-1 _{ПК-3} . Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	Знать: приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Не знает приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Частично знает приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	Знает на достаточно хорошем уровне приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания	На высоком уровне знает приоритетные проекты стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания
	Уметь: применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности	Не умеет применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности	Не в полной мере умеет применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности	На достаточно хорошем уровне умеет применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности	На высоком уровне умеет применять знание приоритетных проектов стратегического развития общества и общественного питания в профессиональной деятельности

	Владеть: навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	Не владеет навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегическо- го развития общества и профильных отраслей	Знаком с некоторыми навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегическо- го развития общества и профильных отраслей	Достаточно владеет навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегического развития общества и профильных отраслей	На высоком уровне владеет навыками оценки эффективности реализации стратегии развития предприятия общественного питания в соответствии с проектами стратегическо- го развития общества и профильных отраслей
ИД-2 _{ПК-3} . Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Не знает Законодатель- ство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Частично знает Законодатель- ство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	Знает на достаточно хорошем уровне Законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания	На высоком уровне знает Законодатель- ство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий общественного питания
	Уметь: выполнять требования Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не умеет выполнять требования Законодатель- ной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не в полной мере умеет выполнять требования Законодатель- ной и нормативной базы в сфере общественного питания	На достаточно хорошем уровне умеет выполнять требования Законодатель- ной и нормативной базы в сфере общественного питания	На высоком уровне умеет выполнять требования Законодатель- ной и нормативной базы в сфере общественного питания
	Владеть: навыками применения требований Законодательной и нормативной базы в сфере общественного питания	Не владеет навыками применения требований Законодатель- ной и нормативной базы в сфере общественного питания	Знаком с навыками применения требований Законодатель- ной и нормативной базы в сфере общественного питания	Достаточно владеет навыками применения требований Законодатель- ной и нормативной базы в сфере общественного питания	На высоком уровне владеет навыками применения требований Законодатель- ной и нормативной базы в сфере общественного питания

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются

суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных обработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов, близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенций ИД-1_{ПК-2}, ИД-2_{ПК-2}, ИД-1_{ПК-3}, ИД-2_{ПК-3} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Курсовые работы не предусмотрены

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Что такое ребрендинг ресторана?

а) продвижение имиджа

б) изменение концепции

в) стандартизация сервиса

2. Факторы, оказывающие положительное влияние на развитие отрасли общественного питания

а) внедрение инноваций в технологические процессы производства продукции

б) изменения в ценовой политике производимой продукции

в) вытеснение мелких предприятий общественного питания крупными монополиями

3. Что такое концептуальный ресторан?

а) интернет- ресторан

б) интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле

в) экономичный ресторан

4. Что такое инновации в общественном питании?

а) применение автоматизированного оборудования

б) применение новых способов обработки продукции

в) укрупнение предприятий общественного питания

5. Фирмы, которые умеют в кратчайшие сроки разрабатывать, производить и реализовывать продукцию и мгновенно реагируют на требования потребителей, в среднем получают:

а) стабильную прибыль, и небольшую долю на рынке

б) большие прибыли, владеют большей долей на рынке

в) большие прибыли, но не владеют большей долей на рынке

6. В обеспечении высокой эффективности общественного производства всевозрастающую роль играет

а) автоматизация

б) механизация

в) технический прогресс

г) природные ресурсы

7. Стил фьюжн в технологии приготовления блюд – это:

а) экзотический

б) традиционный

в) сочетание в одном блюде технологий кухонь разных стран

8. Что такое фудпейринг?

а) наука о сочетании различных продуктов, обладающих общим вкусовым компонентом

б) искусство подачи и украшения блюд

в) резная работа, орнамент по овощам и фруктам

9. Кейтеринг – это

а) обед в будние дни с 12-16 часов по более низким ценам

б) обслуживание по типу «шведский стол»

в) кофе-брейк

г) организация выездного обслуживания клиентов ресторанов

10. Зал-экспресс организуется

а) для обслуживания пассажиров дальнего следования в ресторане

б) для ускорения обслуживания потребителей с ограниченным обеденным перерывом

в) для обслуживания гостей по типу шведского стола

11. Какое из представленных определений соответствует термину «молекулярная кулинария»?

а) направление исследований, связанное с изучением химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи;

б) направление исследований, связанное с изучением физико-химических процессов, которые происходят при приготовлении пищи;

в) направление исследований, связанное с изучением физических процессов, которые происходят при приготовлении пищи;

г) направление исследований, связанное с изучением био-физических процессов, которые происходят при приготовлении пищи.

12) Что является ключом к приготовлению экзотических блюд молекулярной кухни?

а) желирование

б) разбивка на молекулы

в) прессование, экстракция

г) обработка продуктов жидким азотом

•
•
•
•

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.

1-ой рейтинг контроль

1. Каковы основные направления развития общественного питания в современных условиях?
2. На сколько зон обслуживания населения предлагается разделить города для рационального размещения ПОП?
3. На какие факторы ориентирована концепция дорогих ресторанов?
4. В каких направлениях варьирует гастрономическая тема ресторанов?
5. Как ориентирована концепция дорогих ресторанов по раскрытке концептуальной темы?
6. Что такое инновации?
7. Основные инновационные направления в общественном питании.
8. Отрицательные и положительные явления в общественном питании, как результат инновационной политики.
9. По каким признакам классифицируются инновации?
10. Требования, предъявляемые к заготовочным цехам.
11. Принцип размещения заготовочных предприятий питания.
12. Функциональная структура заготовочных предприятий питания.
13. Принципы размещения оборудования.
14. Инновационное оборудование, применяемое для модернизации технологического процесса производства в заготовочных цехах.
15. Что означает выражение «стратегия территориальной экспансии»?
16. Какие недостатки имеются в деятельности предприятий фаст фуд?
17. Что такое таб-бар?
18. Что такое арт-визаж?
19. Охарактеризуйте инновационное тепловое оборудование.
20. Охарактеризуйте инновационное холодильное оборудование.
21. Охарактеризуйте инновационное вспомогательное оборудование.

•
•
•
•

2 – ой рейтинг контроль

1. Формы и методы обслуживания, применяемые в предприятиях общественного питания.
2. Охарактеризуйте обслуживание по типу «шведский стол».
3. Каковы особенности организации экзотического шведского стола?
4. В каком ресторане г.Москвы впервые была реализована идея шведского стола, стилизованного под телегу?
5. Где организуют экспресс-столы?
6. Что такое Репинский стол?
7. Что такое бизнес-ланч?
8. Охарактеризуйте обслуживание «Воскресный бранч»
9. Охарактеризуйте обслуживание «Кофе-брейк».
10. Что такое кейтеринг?

•

•
•
•

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Основные направления инновационной деятельности предприятия питания.
2. Понятие о здоровом питании.
3. Основные этапы создания специализированных продуктов питания, их характеристика.
4. Принципы пищевой комбинаторики.
5. Факторы, определяющие внедрение инновационных технологий в производство кулинарной продукции.
6. Характеристика и функциональные возможности пароконвектоматов.
7. Характеристика и использование многофункционального пищеварочного котла.
8. Использование шкафов интенсивного охлаждения/замораживания.
9. Преимущества использования на производстве предприятий питания универсальных кухонных машин модельного ряда Robot – Coupe.
10. Функциональные возможности планетарных миксеров.
11. Использование при производстве кулинарной продукции вакуумных упаковщиков.
12. Характеристика, функциональные возможности, использование специализированных видов теплового оборудования (пастоварки, печи для пиццы).
13. Преимущества использования на производстве индукционных плит.
14. Функциональные возможности и преимущество использования низкотемпературных печей.
15. Зарубежные инновационные технологии, их характеристики.
16. Низкотемпературная тепловая обработка, её преимущества.
17. Вакуумирование, суть процесса.
18. Инновационная технология с использованием вакуумирования (SousVide)/
19. Использование в кулинарной практике модифицированных газовых сред.
20. Технология интенсивного охлаждения (КЭЧ - технология).
21. Технология интенсивного охлаждения при крупнотоннажном производстве (CapKold).
22. Технология интенсивного замораживания кулинарной продукции (Freeze&Chill)/
23. Технология приготовления кулинарной продукции с использованием микроволновых процессов (MicVаспроцесса)
24. Технология обработки охлажденной продукции высоким давлением (HPP - технология).
25. Основные приемы научной (молекулярной) гастрономии.
26. Инновационное оборудование для авангардной кухни.
27. Инновационные ингредиенты для научной гастрономии.
28. В чем отличие традиционной технологии производства охлажденной кулинарной продукции от инновационной (КЭЧ - технологии)?
29. Какие процессы происходят при хранении охлажденной и замороженной кулинарной продукции?
30. Какие инновации повышают безопасность кулинарной продукции и продлевают её срок годности?
31. Гастрономическое шоу. Элементы гастро – шоу в работе предприятий индустрии питания.
32. Прогрессивные формы и методы обслуживания в ресторанном сервисе.
33. Внедрение концептуальных направлений в общественном питании.
34. Методы формирования имидж - политики предприятия общественного питания.
35. Автоматизация процесса обслуживания в предприятиях общественного питания.
36. Электронное меню.

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

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Джум, Т. А. Инновации в индустрии питания : учебное пособие / Т. А. Джум, М. Ю. Тамова. — Краснодар : КубГТУ, 2023. — 379 с. — ISBN 978-5-8333-1231-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/413645>

2. Куткина, М. Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания : учебное пособие / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева. СПб.: Троицкий мост, 2016- 168 с. URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=44666>

3. Молекулярно-биологические основы питания : учебник для вузов / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко, Е. С. Попов [и др.] ; под редакцией Л. В. Антипова. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 328 с. — ISBN 978-5-507-52001-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/467747>

4. Научно-практические аспекты производства продукции индустрии питания: учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, Н. В. Барсукова, И. В. Симакова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-6046938-1-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183485>

Дополнительная литература:

5. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Учебное пособие/С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с.

6. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Зайко Г.М., Т.А. Джум: Учебное пособие - М.:Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 560 с.

7. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка: учебное пособие / Г. М. Романова, Т. Е. Гварлиани, Л. М. Романова, Н. В. Баль. — Москв : Финансы и статистика, 2010. — 240 с. — ISBN 978-5-279-03493-2. URL: <https://e.lanbook.com/book/53820> (дата обращения: 10.05.2023).

8. Инновационные технологии и оборудование в общественном питании, <http://www.scienceforum.ru/2014/pdf/4358.pdf>

9. Кокшаров, А.А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании: учебное пособие / А.А. Кокшаров, И.А. Килина – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 90 с. – URL: <https://biblioclub.ru>

10. Новоселов, С. В. Управление инновационными проектами: разработка и практическая реализация инновационных проектов в сфере питания : учебное пособие / С. В. Новоселов, Л. А. Маюрникова. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 400 с. — ISBN 978-5-98879-211-6. URL: <https://e.lanbook.com/book/222452> (дата обращения: 10.05.2023).

11. Пищевые ингредиенты в создании современных продуктов питания / Под ред. В.А. Тутельяна, А.П. Нечаева. – М.: ДеЛи, 2014. – 520 с.

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

ЭБС «Издательства Лань»

Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»

ООО «Издательство Лань».

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».

Общеобразовательные предметы»

ООО «ЭБС Лань».

Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

Сетевая электронная библиотека

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

ООО «Директ-Медиа»

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)

ООО Научная электронная библиотека.

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных работ, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки к выполнению практических занятий студенту следует завести отдельную тетрадь. Студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям.

Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **15** баллов (за дветочки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной

дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторения лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- выполнения курсовых работ, предусмотренных учебным планом;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов, которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенций, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Инновации в организации производства и обслуживании» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

Антиплагиат.ВУЗ 5.0

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<u>«Российское образование» - федеральный портал</u>	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Проведение занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория 304	Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HPLaserJetProM 1132 с выходом в Интернет, проектор ViewSonicDLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный.
2.	Проведение занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная аудитория 306 Кабинет организации производства и обслуживания на предприятиях индустрии питания	Учебная мебель: столы – 11, стулья – 21, серванты для посуды – 2 шт., доскамеловая. Основное оборудование: Стол: круглый – 1 шт., квадратный – 1 шт., овальный – 1 шт., шестигранный – 1 шт., прямоугольный – 2 шт. Скатерти, салфетки (бумажные, тканевые, под горячие блюда), униформа для официантов, ручки, полотенца. Столовые и десертные ложки, вилки, ножи. Барный инвентарь: диспенсер, дозаторы, мензурки, ареометр, гейзер, шейкер, стрейнер, сита, джиггер, штопоры, открывалки, щипцы, набор барменский, ложка для абсента, нож барменский для томатов, триммер, набор сомелье, крюшонный набор, турка. Столовая посуда: металлическая (икорница, порционные сковороды, пашотницы, соусники, кофейники, сливочники, молочники, ведро для льда, подносы, вазы-супницы, тренога, баранчик, блюда овальные, круглые, менажницы); фарфоровая (тарелки, чашки с блюдцами, пиалы, кисэ, салатники, лотки порционные, блюда

			<p>овальные, круглые, супницы, соусники, чайники, приборы для специй, горшочки, вазы); пластмассовая.</p> <p>Барное стекло: бокалы (для вина, бренди, флуте, воды, «Маргарита», коктейлей, пивные); стаканы; рюмки; стопки; фужеры; кружки; кувшины; графины.</p> <p>Предметы сервировки стола: наборы для специй, мельницы для специй, сахарницы, салфетницы, кокильницы, коготницы, креманки, сковороды, икорницы, чайники, кофейницы, молочники, щипцы, ведра для шампанского, вазы, этажерки для фруктов, тортовницы, фондю, подносы, папки для счетов и меню, кольца для салфеток, соусницы, мельницы, блюда, аксессуары для подачи вина.</p> <p>Кухонный инвентарь: наплитная посуда, профессиональные кухонные ножи, доски разделочные, кондитерские принадлежности, горшки для запекания, крышки для горячего, кастрюли, сотейники, дуршлаги, противни, миски, венчики, шумовка, половники.</p> <p>Украшения для коктейлей: мешалки, шпатель, зонтики, вилочки, шампурчики, зубочистки, трубочки, светящиеся украшения, соломка, свечи.</p> <p>Электрооборудование: блендеры, миксеры.</p>
3.	Самостоятельная работа	<p>Учебная аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> <p>Основное оборудование:</p> <p>компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.</p> <p>Компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / IntelHDGraphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.</p> <p>Принтер CanonLBP-2900B – 1 шт.</p>

