

**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
доцент Т.Х.Тлупов

«27» мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность (профиль) **«Технология продукции и организация ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **4(4)**

Семестр **7(7)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.04 «Технология производства ресторанной продукции» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

канд. техн. наук, доцент



Д.Р. Созаева

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

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол. наук, доцент



Т.Х. Глупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины: формирование у обучающихся теоретических знаний о производстве и оформлении блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике.

Задачами дисциплины является изучение:

- технологических процессов с позиций современных представлений об индустрии питания, обеспечения высокого качества продукции и ее безопасности для жизни и здоровья потребителя;
- принципов производства ресторанной продукции;
- классификации блюд мировой ресторанной кухни, особенностей технологии производства определенного ассортимента блюд, искусства сервировки и этикета потребления;
- возможности применения профессиональных знаний в технологии приготовления и оформления ресторанной продукции.

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-3 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов | ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции | Знать: технологии производства и организации производственных технологических процессов ресторанной продукции Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства ресторанной продукции Владеть: навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства ресторанной продукции |

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология производства ресторанной продукции» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

| Учебные занятия | Очная форма обучения | Заочная форма обучения |
|--|----------------------|------------------------|
| | семестр | семестр |
| | 5 | 7 |
| | З.е., часов | З.е., часов |
| 1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час): | 2,19/79 | 0,72/26 |
| лекции | 16(4)* | 6(2)* |
| лабораторные работы | 48(8)* | 12(2)* |
| групповые консультации | 3 | 3 |
| контрольные балльно-рейтинговые мероприятия | 3 | - |
| промежуточная аттестация: экзамен | 9 | 5 |
| 2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час): | 1,81/65 | 3,28/118 |
| самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам | 38 | 114 |
| подготовка к промежуточной аттестации | 27 | 4 |
| Общая трудоемкость з.е./час | 4/144 | 4/144 |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

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

| Наименование разделов и тем дисциплины | Аудиторные занятия | | Сам. раб. |
|--|--------------------|-----------------|---------------------|
| | Лекции | Лаборат. работы | Сам. изуч. отд. тем |
| 1.Основные технологические принципы производства ресторанной продукции | 6 | | 8 |
| 2.Холодные блюда и закуски | 2(2)* | 6(4)* | 6 |
| 3.Супы и соусы | 2 | 6 | 6 |
| 4.Вторые горячие блюда | 2 | 18(4)* | 8 |
| 5.Сладкие блюда и изделия из теста | 2(2)* | 12 | 6 |
| 6.Напитки | 2 | 6 | 4 |
| Итого по дисциплине | 16(4)* | 48(8)* | 38 |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

| Наименование разделов и тем дисциплины | Аудиторные занятия | | Сам. раб. |
|--|--------------------|-----------------|---------------------|
| | Лекции | Лаборат. работы | Сам. изуч. отд. тем |
| 1.Основные технологические принципы производства ресторанной продукции | 2 | | 24 |
| 2.Холодные блюда и закуски | 2 | 4 | 18 |
| 3.Супы и соусы | | 4 | 18 |
| 4.Вторые горячие блюда | | 4(2)* | 24 |
| 5.Сладкие блюда и изделия из теста | 2(2)* | | 18 |
| 6.Напитки | | | 12 |
| Итого по дисциплине | 6(2)* | 12(2)* | 114 |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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. | Основные технологические принципы производства ресторанной продукции | <p>ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Классификация ресторанов» Классификация предприятий общественного питания. Характеристика ресторана как типа предприятия общественного питания. Классификация ресторанов по типу заведения. Классификация ресторанов по тематике и типу основного продукта.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Особенности производства ресторанной продукции. Современные концепции ресторанного бизнеса» Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Составление адаптированного меню к концепции ресторана. Особенности ежедневного, еженедельного, сезонного и банкетного меню. Составление и расчет стандартизованных рецептов. Информация о выходе. Названия ингредиентов с указанием сортов или брендов их количество и подготовка. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов. Международная терминология профессионального кулинарного языка. Специальная нормативно-технологическая литература и ее роль в формировании качества ресторанной продукции.</p> <p>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна» Классификация и особенности ассортимента блюд ресторанной кухни. Характеристика отдельных групп блюд. Понятия: фирменное, порционное, «дежурное», деликатесное блюдо. Требования к их производству, сервировке, декорированию и реализации. Ресторанный дизайн блюд. Роль фона в дизайне блюд. Методика гарнирования. Технология видов подачи: plate service; silver service; family service. Национальный колорит в дизайне блюд. Стил «haute cuisine» в производстве ресторанной продукции. Тематическое и образное содержание кулинарных изделий. Новые аксессуары и кулинарные приемы в мировой ресторанной кухне</p> | 2 2 2 | 2 |
| 2 | Холодные блюда и закуски | <p>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Технология приготовления холодных блюд и закусок. Особенности банкетного оформления» Роль холодных блюд и закусок в ассортименте блюд</p> | 2(2)* | 2 |

| | | | | |
|---|----------------------------------|--|-------|-------|
| | | ресторанной кухни и меню банкетов. Классификация. Назначение, особенности и требования декорирования блюд. Салаты в стиле «haute cuisine»; салаты-коктейли. Назначение. Технологические способы и приемы художественного оформления. Холодные блюда и закуски (название, особенности, технология, сервировка, потребление), входящие в реестр мировой кухни. Порядок расположения холодных блюд и закусок и их записи в меню ресторанов | | |
| 3 | Супы и соусы | ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Технология приготовления супов и соусов. Особенности банкетного оформления» Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Отличительные особенности. Ассортимент супов ресторанной кухни. Особенности технологии приготовления супов повышенной сложности. Подбор овощей, зелени и специй для аромата и вкуса (составление букета гарни и саше). Состав и комбинации мирпуа. Технологический процесс приготовления соусов повышенной сложности. Принципы подбора соусов к различным блюдам. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Легендарные, известные, популярные соусы международной ресторанной кухни. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления | 2 | |
| 4 | Вторые горячие блюда | ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Технология приготовления вторых горячих блюд. Особенности банкетного оформления» Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Блюда русской, международной и европейской кухни из разнообразных продуктов (мясо, птица, дичь, рыба, овощи, морепродукты, деликатесы), входящие в реестр ресторанных блюд (ростбиф, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, стейк, котлеты натуральные, шашлык, барбекю, бефстроганов, печень фуагра, фондю и др.). | 2 | |
| 5 | Сладкие блюда и изделия из теста | ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Технология приготовления сладких блюд и изделий из теста. Особенности банкетного оформления» Роль сладких блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни. Холодные сладкие блюда. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных, горячих и замороженных сладких блюд повышенной сложности. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Ассортимент изделий «haute» класса, относящееся к ресторанной группе. | 2(2)* | 2(2)* |

| | | | | |
|---|---------|--|---------------|--------------|
| 6 | Напитки | ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Технология приготовления напитков разного направления. Особенности банкетного оформления» Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов. Рецептура, технология приготовления и оформление тонизирующих и прохладительных напитков, коктейлей-оперитивов и диджейстивов Смешанные напитки. Технология приготовления и приемы оформления смешанных напитков. Роль напитков в меню ресторанов и баров. Характеристика крепких спиртных напитков на основе зерна (виски, водка, джин), на основе растений (текила, ром, коньяк, бренди), на основе фруктов и ягод (ликеры, кремы, биттеры).. Особенности подачи Сочетание вин с блюдами. Ресторанный ассортимент алкогольных напитков. | 2 | |
| | | Итого по дисциплине | 16(4)* | 6(2)* |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Лабораторные работы

| № п/п | Наименование раздела дисциплин | Номер и тема лабораторной работы | Трудоемкость час. | |
|-------|----------------------------------|--|-------------------|---------------|
| | | | очно | заочно |
| 2 | Холодные блюда и закуски | Лаб. работа №1 Приготовление холодных блюд и горячих закусок | 6(4)* | 4 |
| 3 | Супы и соусы | Лаб. работа №2 Освоение технологии приготовления супов, бульонов и соусов | 6 | 4 |
| 4 | Вторые горячие блюда | Лаб. работа №3 Приготовление блюда из мяса Лаб. работа №4 Приготовление блюд из птицы Лаб. работа №5 Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов | 6(4)* 6 6 | 4(2)* |
| 5 | Сладкие блюда и изделия из теста | Лаб. работа №6 Приготовление сладких блюд Лаб. работа №7 Приготовление изделий из теста | 6 6 | |
| 6 | Напитки | Лаб. работа №8 Приготовление напитков | 6 | |
| | | Итого: | 48(8)* | 12(2)* |

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Технология производства ресторанной продукции» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 65 (118) часа, из них 38 (114) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). 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 лабораторных работ, 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 лабораторных 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 (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзамену. 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) | Перечень учебно-методического обеспечения* | Форма контроля |
|--------------|---|---------------------------|--|--|
| 1 | 1. Технология ресторанных блюд как наука и искусство. 2. Особенности и значение ресторанных блюд в формировании специалиста. 3. Основные технологические принципы производства ресторанной продукции 4. Классификация и характеристика группового ассортимента блюд ресторанной кухни | 8(24) | 1,2,3,4,5 | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 2 | 1. Технология бутербродов банкетного исполнения: ассорти, сэндвичи, канапе, тартинки. 2. Горячие бутерброды. 3. Технология закусок из мясной и рыбной гастрономии. 4. Банкетные закуски. Общая характеристика. 5. Технология заливных и фаршированных блюд. 6. Горячие закуски. Технология кокота, кокиля, жульена. 7. Посуда для приготовления и сервировки. | 6(18) | 1,2,3,4,5 | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 3 | 1. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Требования к сервировке, нормы презентации. 2. Производство бульонов для соусов (коричневый, белый, фюме). 3. Загустители соусов (ру, кукурузный и картофельный крахмал, тапиока и рисовая мука, льезон). 4. Технология производства основных соусов: белого (бешамель, велюте), красного (эспаньоль, демиглас), яично-масляных (голландез), на молоке, сливках, сметане, растительном масле, вине (бер-блан), маринадов. 5. Ассортимент, приготовление и использование производных от этих соусов. Исполни- | 6(18) | 1,2,3,4,5 | Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |

| | | | | |
|---|--|-------|-----------|---|
| | <p>зование готовых фабричных основ (бешамель, болоньез, наполи, деми глас, карбонара и др.).</p> <p>6. Требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализация соусов.</p> | | | |
| 4 | <p>1. Особенности в разделке и подготовке мяса, птицы и рыбы.</p> <p>2. Технология обработки вырезки и виды полуфабрикатов из неё.</p> <p>3. Технология разделки бараньей корейки по-французски.</p> <p>4. Разделки и подготовка морепродуктов к приготовлению.</p> <p>5. Роль приправ в технологии приготовления горячих блюд.</p> <p>6. Технология копчения.</p> <p>7. Принципы выбора способа тепловой обработки в зависимости от вида, формы, размера полуфабриката.</p> <p>8. Классические гарниры и соусы. Методика гарнирования.</p> <p>9. Дизайн и правила потребления.</p> <p>10. Порядок расположения и принципы комплектации в меню ресторанов</p> | 8(24) | 1,2,3,4,5 | Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 5 | <p>1. Технология желе, муссов, самбуков, кремов; банкетная сервировка свежих ягод, фруктов и мороженого</p> <p>2. Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Классификация. Общая характеристика. Назначение.</p> <p>3. Особенности сервировки и правила потребления сладких блюд и изделий из теста.</p> <p>4. Русские национальные кулинарные и кондитерские изделия и их роль в меню ресторанов национальной русской кухни</p> | 6(18) | 1,2,3,4,5 | Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |
| 6 | <p>1. Холодные и смешанные напитки.</p> <p>2. Рецептура, технология приготовления и оформление тонизирующих и прохладительных напитков (хайболы, колинзы, физы, дейзи, коблеры, гроги, фиксы, кулеры, эг-ног, сангари, тодди, рикки, глинтвейны, слинги, джулепы и т.д.), коктейлей-оперитивов и диджейстивов (сауэр, со сливками, кордиал, слоистые, смэш, флип, оyster, фраппе и мист, фрозен), крошонов, и др.</p> <p>3. Требования к качеству напитков, условия, сроки хранения и реализации.</p> <p>4. Критические контрольные точки при анализе источников опасности.</p> <p>5. Особенность подачи напитков.</p> <p>6. Местные традиции, влияющие на ассортимент напитков. Ассоциированные рецепты</p> <p>7. Технология чая, кофе, какао, шоколада.</p> <p>8. Способы подачи горячих напитков. Особен-</p> | 4(12) | 1,2,3,4,5 | Подготовка к бально-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена |

| | | | | |
|--|--|----------------|--|----------------|
| | ности ресторанной сервировки. Соблюдение качества готовых напитков и норм их презентации. 9. Происхождение спиртных напитков. Классификация. 10. Особенности покупки и хранения вина. 11. Шампанское. Марки шампанского. Подача и употребление. Вина ликерные и крепленые. Пиво. Сорты и разновидности. Правила сервировки и употребления. 12. Карта вин. Порядок расположения в карте вин. Правила пользования картой вин. Услуги сомелье | | | |
| | Подготовка к промежуточной аттестации | 27(4) | | Сдача экзамена |
| | Итого: | 65(118) | | |

* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля 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 | 1.Основные технологические принципы производства ресторанной продукции | ПК-3 | 1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита) |
| 2 | 2.Холодные блюда и закуски 3.Супы и соусы 4.Вторые горячие блюда | ПК-3 | 2-ой рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита) |
| 3 | 5.Сладкие блюда и изделия из теста 6.Напитки | ПК-3 | 3-ий рейтинг контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, контрольные работы, тесты) подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита) |

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 три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контроль-

ных заданий, за активное участие на лабораторных занятиях, 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 три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

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

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

10-14 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 10баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования 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 «Технология производства ресторанной продукции» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующей компетенции:

ПК-3 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания компетенции **ПК-3** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

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-3 | Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания | 1 |

| | | |
|--|---|---|
| | Б1.О.21 Детали машин и основы конструирования | 3 |
| | Б1.О.25 Технология продукции общественного питания | 4 |
| | Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах | 5 |
| | Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции Б1.В.03 Технология национальной кухни народов России и зарубежных стран Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая | 6 |
| | Б1.В.04 Технология производства ресторанной продукции Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторанах Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий | 7 |
| | Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | 8 |

** Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.*

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 – экзамен.

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

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «**хорошо**», **55** и выше «**отлично**».

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 (экзамен).

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 | | | |
| | | неудовлетворительно | удовлетворительно | хорошо | отлично |
| ИД-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции | Знать: технологии производства и организации производственных технологических процессов ресторанной продукции | Не знает технологии производства и организации производственных технологических процессов ресторанной продукции | Частично знает технологии производства и организации производственных технологических процессов ресторанной продукции | Достаточно знает технологии производства и организации производственных технологических процессов ресторанной продукции | В полной мере знает технологии производства и организации производственных технологических процессов ресторанной продукции |
| | Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства ресторанной продукции | Не умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства ресторанной продукции | Частично умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства ресторанной продукции | Хорошо умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства ресторанной продукции | В полной мере может определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства ресторанной продукции |
| | Владеть: навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства ресторанной продукции | Не владеет навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства ресторанной продукции | Частично владеет навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства ресторанной продукции | Хорошо владеет навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства ресторанной продукции | Отлично владеет навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по введению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства ресторанной продукции |

| | | | | | |
|--|--|--|--|-----------|--|
| | | | | продукции | |
|--|--|--|--|-----------|--|

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. 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 экзамене 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 экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

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

Критерии оценивания результатов обучения

| Оценка | Шкала оценивания | Критерии оценивания |
|--|-------------------------|--|
| Высокий уровень «5» (отлично) | 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» (хорошо) | 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» (удовлетворительно) | 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 удовлетворительно) | 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 компетенции ИД-З_{ПК-3} в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. В какие пюреобразные супы не вводят соус?

- а) из круп
- б) из овощей
- в) из птицы
- г) из рыбы

2. Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении пюреобразных супов?

- а) брусочки
- б) ромбики
- в) ломтики

г) произвольную

3. При какой температуре хранят пюреобразные супы?

- а) не выше 100 °С
- б) не выше 70 °С
- в) не выше 80 °С
- г) не выше 90 °С

.....

85. Безалкогольные крюшоны готовят на основе:

- а) ягод и фруктов с добавлением сиропов, лимонного сока, минеральной или содовой воды
- б) молока с добавлением меда, сиропов и сахара
- в) мороженого с добавлением сиропов и яиц
- г) холодного чая с добавлением сиропов, лимонного сока и минеральной воды

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

1-ый рейтинг контроль

- 1. Каковы цели и задачи изучаемой дисциплины?
- 2. Какую роль играет дисциплина «технология ресторанной продукции» в формировании специалиста ресторанного сервиса?
- 3. Дать определение ресторана как типа предприятия питания.
- 4.

2-ый рейтинг контроль

- 1. Какие блюда относятся к блюдам ресторанной кухни? Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
- 2. Какие основные виды пищевых продуктов используются в ресторане?
- 3.

3-ый рейтинг контроль

- 1. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?
- 2. Дать определение холодной и тепловой обработке продуктов
- 3.

7.3.3. Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию

- 1. Технология ресторанной продукции как наука и искусство, ее особенности.
- 2. Исторический путь развития отечественной и зарубежной школы производства ресторанной продукции; традиции и современность.
- 3. Блюда ресторанной кухни определение, отличительные особенности, система критериев и оценок.
- 4. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.
- 5. Основные виды пищевых продуктов и признаки их товарного качества.
- 6. Холодная и тепловая обработка.
- 7. Обработка сырья и производство полуфабрикатов из основных продуктов питания (овощи, мясо, рыба, морепродукты).
- 8. Экзотические продукты в мировой ресторанной кухне. Местные традиции, влияющие на ассортимент продуктов. Влияние обработки на качество готовой продукции.

9. Принципы сохранения питательной ценности при кулинарной обработке продуктов.
10. Классификация и ассортимент соусов. Кулинарное использование соусов. Требования к качеству.
11. Современные тенденции развития ресторанного бизнеса в стране и за рубежом.
12. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов. Классификация ресторанной продукции.
13. Термины и определения в общественном питании.
14. Стадии технологического процесса производства ресторанной продукции.
15. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов и их характеристика.
16. Нормативная и технологическая документация, регламентирующая выпуск кулинарной продукции.
17. Технологические принципы, схема производства и ассортимент продукции предприятий общественного питания.
18. Методы оценки и контроля качества продукции на предприятиях общественного питания
19. Назовите принципы классификации соусов.
20. В чем заключаются особенности технологии соусов на бульонах .
21. Перечислите известные вам виды безалкогольных коктейлей. Какие напитки и продукты входят в их состав.
22. Назовите свойства картофельного и зернового крахмалов, определяющие возможность использования их в производстве различных киселей.
23. Ассортимент продукции, реализуемой на предприятиях общественного питания различных типов.

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 мероприятия 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. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2012. – 400 с.
2. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186340>
3. Кокшаров, А. А. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 71 с. — ISBN 978-5-8353-2763-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186380>
4. Мглинец, А. И. Технология приготовления ресторанной продукции : учебное пособие /

А. И. Мглинец. — 2-е изд., дораб. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2018. — 208 с. — ISBN 978-5-6040327-6-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105818>

Дополнительная литература:

5. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие / Е.Н. Артемова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008. — 336 с.
6. Астрейкова А.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ресторанов, кафе, клубов, баров и столовых: руководство / А.А. Астрейкова, П.Д. Матвеев, Т.П. Ананич. — Минск: Харвест, 2006. — 800 с.
7. Джабоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Технология продукции общественного питания» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]/А.С. Джабоева, Л.Г. Шаова, А.С. Кабалоева. — Нальчик, 2015. — 175 с.
8. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: учебное пособие /Под ред. М.В. Климова. — М.: ООО «Дом Славянской книги», 2012. — 576 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/>
- 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>
- Гарант
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

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), 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 лабораторным работам студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к лабораторным занятиям студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **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:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (лабораторным занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на лабораторных занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- 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 компетенции, 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 «Технология производства ресторанной продукции» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

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

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

| Наименование ресурса сети «Интернет» | Электронный адрес ресурса |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал | http://www.edu.ru/index.php |
| Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" | http://window.edu.ru/ |
| Кулинарные рецепты | http://www.povarenok.ru |
| Еда + | https://edaplus.info/ |
| «Еда»: кулинарный телеканал | http://www.tveda.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. | Лекционные занятия | Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. | Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips». |
| 2. | Лабораторный практикум | Учебная аудитория 025 для проведения лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. | Учебная мебель: столы – 11, стулья – 22, доска меловая. Основное оборудование: пароконвектоматы «Abat» – 2 шт., плиты электрические ЭП-6П – 3 шт., печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход» – 1 шт., планетарные миксеры «Comfort» – 3 шт., миксеры «Sinbo» SMX 2733 – 2 шт., мясорубки «Comfort» – 4 шт., во- |

| | | | |
|----|------------------------|---|--|
| | | | <p>донагреватель «Tthermex», шкафы холодильные «Атлант» – 3 шт., столы производственные – 7 шт., стеллажи производственные – 2 шт., столы с моечной ванной – 3 шт., муляжи, кухонный инвентарь и инструменты, посуда столовая.</p> |
| 3. | Самостоятельная работа | <p>Аудитория 304</p> <p>Аудитория 315</p> | <p>Учебная мебель: столы – 31, стулья – 61, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HPLaserJetProM 1132 с выходом в Интернет, проектор ViewSonicDLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный.</p> <p>Программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769 Microsoft Windows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769 Microsoft Windows Server 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306, договор №59 от 15.10.2021 г. ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год. Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год – http://e.lanbook.com/ ЭБС «Университетская библиотека online» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год – http://biblioclub.ru Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год – http://elibrary.ru ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от 01.01.2021 г.</p> <p>Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W. Программное обеспечение: MicrosoftOfficeProfessional-Plus 2013, 2010, 2007 лицензионное соглашение № V2058769 MicrosoftWindows 8.1, 8, 7, 10 Vista лицензионное соглашение № V2058769 MicrosoftWindowsServer 2008R2 лицензионное соглашение № V2058769 KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306, договор №59 от 15.10.2021 г. ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год. Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год – http://e.lanbook.com/ ЭБС «Университетская библиотека online» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год – http://biblioclub.ru Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год – http://elibrary.ru ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от 01.01.2021 г.</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт. 2. 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. 3. Принтер CanonLBP-2900B – 1 шт. <p>Программное обеспечение: MicrosoftOfficeProfessionalPlus 2007, 2010, 2013 лицензионное соглашение №V2058769; MicrosoftWindowsVista, 7, 8, 8.1 лицензионное соглашение №V2058769; MicrosoftWindowsServer 2008 R2</p> |
|--|--|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | <p>лицензионное соглашение №V2058769; AutoDeskAutoCad 2012 Education Product Standalone б/н; Антиплагиат лицензионный договор №3664 от 11.05.2021г.; KasperskyEndpointSecurity для бизнеса - Стандартный RussianEdition № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306, договор №59 от 15.10.2021 г.</p> <p>Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:</p> <p>ЭБС «Издательства Лань» ООО «Издательство Лань». Договор № 009/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год. Договор № 010/2021-44ФЗ от 21.05.21 г. сроком на 1 год – http://e.lanbook.com/</p> <p>ЭБС «Университетская библиотека online» ООО «Директ-Медиа» Контракт № 87-04/21 от 21.05.2021 сроком на 1 год – http://biblioclub.ru</p> <p>Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCEINDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2021 от 16.04.2021 сроком на 1 год – http://elibrary.ru</p> <p>ООО «Гарант-КБР»-№98-2021, от 01.01.2021 г.</p> |
|--|--|--|--|