

**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.08.01 Основы технологии продукции общественного питания

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

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

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **1(1)**

Семестр **1(1)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.08.01 «Основы технологии продукции общественного питания» 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

ст.преподаватель



Назарова А.А.

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. Тлупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки



И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков на всех этапах производственных процессов, ознакомление с основами будущей профессии, ролью и значением общественного питания в обществе.

Задачи дисциплины:

- ознакомление с историческими процессами становления и формирования общественного питания;
- ознакомление с терминами и определениями общественного питания;
- ознакомление с основной нормативной документацией и обучение практическим навыкам в их пользовании;
- ознакомление с теоретическими и практическими основами в области общественного питания;
- ознакомление с основными способами механической кулинарной обработки продуктов;
- формирование практических подходов по обеспечению эффективного функционирования и совершенствованию качества выпускаемой продукции 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-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: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы технологии продукции общественного питания» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

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
	1	1
	З.е., часов	З.е., часов
1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):	1,64/59	0,44/16
лекции	18(10)*	6 (4)*
лабораторные работы	36	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):	1,36/49	2,55/92
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	44	87
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
Общая трудоемкость з.е./час	3/108	3/108

(*) - 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	лабор. работы	сам. изуч. отд. тем
Введение. Исторические сведения о кулинарии	2	-	2
Общие требования к предприятиям общественного питания. Термины и определения. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	2 (1)*	-	4
Основные виды нормативной и технологической документации, применяемые в общественном питании	2 (1)*	-	6
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	2 (1)*	8	6
Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	2 (1)*	4	6
Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	2 (2)*	4	5
Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	2 (2)*	8	6
Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц и творога	2 (1)*	8	4
Холодные сладкие блюда	2 (1)*	4	5
Итого по дисциплине	18 (10)*	36	44

(*) - 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	лабор. работы	сам. изуч. отд. тем
Введение. Исторические сведения о кулинарии	-	-	4
Общие требования к предприятиям общественного питания. Термины и опре-	-	-	6

деления. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов			
Основные виды нормативной и технологической документации, применяемые в общественном питании	-	-	6
Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	1 (1)*	4	10
Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика	1 (1)*	-	12
Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	2 (1)*	-	14
Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	2 (1)*	4	12
Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц и творога	-	-	12
Холодные сладкие блюда	-	-	11
Итого по дисциплине	6 (4)*	8	87

(*) - 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	Введение в основу технологии продукции общественного питания	<p>ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Введение. Исторические сведения о кулинарии»</p> <p>Предмет, цели и задачи изучения дисциплины. Общественное питание, как отрасль народного хозяйства. Функции, выполняемые предприятиями общественного питания.</p> <p>История кулинарного искусства. Становление кулинарного образования в России на профессиональный уровень. Основоположники профессионального образования. Развитие сети предприятий общественного питания в России. Исторический путь развития «кулинарной книги»: от бытового до профессионального и научного уровня. История происхождения блюд и напитков.</p>	2	-
		<p>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Общие требования к предприятиям общественного питания. Термины и определения. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов»</p> <p>Общие требования к предприятиям общественного питания. Классификация и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика технологического процесса производства продукции по стадиям. Основные термины и определения. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемые при производстве продукции общественного питания.</p>	2 (1)*	-
		<p>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Основные виды нормативной и технологической документации, применяемые в общественном питании»</p> <p>Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий. Технологические и технико-технологические карты. Технические условия и технологические инструкции. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации. Стандарты предприятия. Стандарты отрасли. Государственные и национальные стандарты.</p> <p>Работа со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного пи-</p>	2 (1)*	-

		тания.		
2	Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов	ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Механическая кулинарная обработка овощей и грибов» Классификационные группы и виды овощей. Пищевая ценность овощей и грибов. Механическая кулинарная обработка овощей. Формы нарезки овощей. Производство полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	2 (1)*	1 (1)*
		ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика» Пищевая ценность мяса и субпродуктов птицы. Требования к качеству сырья. Механическая и гидромеханическая обработка мяса птицы. Выработка полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	2 (1)*	1 (1)*
		ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря» Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Характеристика и классификация рыбного сырья. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации. Обработка и использование рыбных отходов. Обработка нерыбных продуктов моря.	2 (2)*	2 (1)*
		ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов» Пищевая ценность мяса и мясопродуктов. Схема механической кулинарной обработки мяса. Технологические схемы разделки: говяжьих полутош, бараньей и свиной туш. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов. Ассортимент и характеристика полуфабрикатов из говядины, баранины и свинины. Полуфабрикаты из рубленого мяса. Обработка поросят, диких животных, субпродуктов и костей. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	2 (2)*	2 (1)*
		ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц и творога» Пищевая ценность круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий и способы их приготовления. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации. Пищевая ценность яиц и творога. Ассортимент блюд из яиц и творога. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	2 (1)*	-

3	Сладкие блюда	ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Холодные сладкие блюда» Значение сладких блюд в питании. Подготовка продуктов к использованию. Загустители и структурообразователи, используемые при приготовлении сладких блюд. Ассортимент сладких блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	2 (1)*	-
		Итого по дисциплине		
			18 (10)*	6 (4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.2 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторной работы	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов	Лабораторная работа № 1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов	4	4
		Лабораторная работа № 2. Механическая кулинарная обработка капустных, салатно-шпинатных, луковых и десертных овощей	4	-
		Лабораторная работа № 3. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов.	4	-
		Лабораторная работа № 4. Механическая кулинарная обработка рыбы. Приготовление полуфабрикатов.	4	-
		Лабораторная работа № 5. Механическая кулинарная обработка мяса говядины. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов.	4	4
		Лабораторная работа № 6. Механическая кулинарная обработка мяса говядины. Приготовление рубленых полуфабрикатов.	4	-
		Лабораторная работа № 7. Приготовление блюд из круп и макаронных изделий	4	-
		Лабораторная работа № 8. Приготовление блюд из яиц и творога.	4	-
2	Сладкие блюда	Лабораторная работа № 9. Приготовление сладких блюд	4	-
		Итого:	36	8

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Основы технологии продукции общественного питания» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий. Кроме этого, для полноты обеспечения самостоятельной работы учебно – методической документацией по данной дисциплине разработана для внутривузовского пользования учебное пособие.

1. Кабалоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению и выполнению контрольной работы по дисциплине «Введение в специальность» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» очной и заочной форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2014 – 18с.

2. Кабалоева А.С. Учебное пособие по дисциплине «Введение в специальность» для студентов направления подготовки 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания», профиля «Технология продукции и организация ресторанного дела» всех форм обучения [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2014 – 187с.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 49 (92) часов, из них 44 (87) 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 (5 ч. по очной форме обучения и 5 ч. по заочной форме 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)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма самостоятельной работы и контроля
1	1. Исторические сведения о развитии кулинарии. Основоположники русского кулинарного искусства. 2. Исторические сведения происхождения названий холодных блюд и закусок. 3. Знакомство со Сборником рецептов	2 (4)	[6]*, [7]*, [9]*, [3]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	1. Типы и классы предприятий общественного питания. 2. Признаки, определяющие тип предприятия общественного питания. Краткая характеристика типов предприятий общественного питания. 3. Магазины кулинарии, комбинаты питания, их назначение. Знакомство со Сборником рецептов	4 (6)	[3]*, [10]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	1. Технологические и технико-технологические карты, правила составления. 2. Отличительные особенности НТД, используемой в предприятиях общественного питания. Знакомство со Сборником рецептов	6 (6)	[1]*- [10]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
4	1. Классификация овощей. Механическая кулинарная обработка картофеля и корнеплодов. Решение задач на определение веса брутто, нетто и отходов при механической	6 (10)	[1]*- [10]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

	<p>обработке. Соответствие норм отходов по нормативным показателям.</p> <p>2. Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей. Решение задач по Сборнику рецептур.</p> <p>3. Механическая кулинарная обработка плодовых овощей. Решение задач.</p> <p>4. Механическая кулинарная обработка листовых и десертных овощей. Решение задач по Сборнику рецептур.</p>			
5	<p>1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов.</p> <p>2. Способы заправки (формовки) птицы, дичи и кролика. Полуфабрикаты из котлетной массы (котлетная и кнельная масса). Расчет количества отходов при механической обработке. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов. Решение задач по Сборнику рецептур.</p>	6 (12)	[1]*- [10]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
6	<p>1. Механическая обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов. Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов. Решение задач по Сборнику рецептур.</p> <p>2. Механическая кулинарная обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов. Расчет количества отходов при механической обработке. Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов. Решение задач по Сборнику рецептур.</p>	5 (14)	[1]*- [10]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
7	<p>1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов. Расчет среднетушевых норм отходов при механической обработке мяса. Расчет содержания костей в отдельных полуфабрикатах. Решение задач по Сборнику рецептур.</p> <p>2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов. Расчет расхода мяса, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. Решение задач по Сборнику рецептур.</p> <p>3. Приготовление полуфабрикатов из котлетного мяса.</p> <p>4. Расчет расхода субпродуктов, выхода полуфабрикатов и готовых изделий. Решение задач по Сборнику рецептур.</p>	6 (12)	[1]*- [10]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
8	<p>1. Пищевая ценность круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка к варке круп, бобовых и макарон-</p>	4 (12)	[1]*- [10]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета

	ных изделий. 2.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий и способы их приготовления. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации. 3.Пищевая ценность яиц и творога. 4.Ассортимент блюд из яиц и творога. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.			ным мероприятиям и к сдаче зачета
9	1.Подготовка продуктов к использованию. 2.Загустители и структурообразователи, используемые при приготовлении сладких блюд. 3.Ассортимент сладких блюд. Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации.	5 (11)	[1]*- [10]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5 (5)		Сдача зачета
Итого:		49 (92)		

* - 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	Введение. Исторические сведения о кулинарии	ПК-3	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Общие требования к предприятиям общественного питания. Термины и определения. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов		
	Основные виды нормативной и технологической документации, применяемые в общественном питании		
2	Механическая кулинарная обработка овощей и грибов	ПК-3	2-ой рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика		
	Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря		
3	Механическая кулинарная обработка мяса и мясных продуктов	ПК-3	3-ий рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Механическая кулинарная обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц и творога		
	Холодные сладкие блюда		

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 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 контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных 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 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 этим критериям при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20 баллов – 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 10 баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знания, умения и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, 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 «Основы технологии продукции общественного питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

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 организации общественного питания» компетенции **ПК-3** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

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

** 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 – зачет.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить их «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-3 _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции (1-этап)	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знает нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Достаточно владеет знаниям о нормах расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет нормами расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Не обладает умениями по определению потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Частично обладает умениями по определению потребности в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Умеет хорошо определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	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 продукции общественного питания массового изготовления и специализированных

	пищевых продуктов	продуктов		тов;	
	Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не в полной мере владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет на достаточном уровне методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Владеет на высоком уровне методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

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 передаче 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.

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (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 (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 (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 (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 компетенции ИД-3пк-3 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Примерная тематика рефератов

1. Исторические сведения происхождения названий холодных блюд и закусок
2. Исторические сведения об истоках зарождения кулинарии.
3. Русская кухня: традиции и обычаи.
4. Религиозное влияние на русскую национальную кухню.
5. Иноземное влияние на русскую национальную кухню.
6. Народная и профессиональная кулинария.
7. Основные характеристики и особенности использования столовой посуды и приборов в русской национальной кухне.
8. Этнографические источники, характеризующие особенности и основные характеристики развития русской кухни.
9. Кулинария в эпоху Возрождения. Сервировка столов.
10. О хлебе насущном. Ассортимент хлебных изделий. История и современность.
11. История блинов в русской кухне. Рецепты приготовления.
12. Дрожжевое тесто. История пирогов в русской кухне. Ассортимент.
13. Пряничное тесто. История пряников в русской кухне. Способы приготовления.
14. История супов в русской национальной кухне.
15. Блюда из рыбы в национальной русской кухне.
16. Блюда из мяса в национальной русской кухне. История и современность.
17. Блюда из домашней птицы, дичи и кролика в национальной русской кухне.
18. Блюда из овощей и грибов в национальной русской кухне.
19. Блюда из творога, яиц в национальной русской кухне.
20. Традиционные русские напитки. Русское чаепитие.

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Механическая кулинарная обработка овощей

1. К какой группе овощей относятся морковь, редис, свекла, хрен, сельдерей?
 - а) корнеплоды
 - б) пряные
 - в) клубнеплоды
 - г) плодовые
2. К какой группе овощей относятся базилик, укроп, эстрагон?
 - а) корнеплоды
 - б) ароматическая зелень
 - в) салатные
3. К какой группе овощей относятся тыква, кабачки?
 - а) ароматическая зелень
 - б) капустные
 - в) плодовые
 - г) десертные
4. К какой группе овощей относятся помидоры, баклажаны, перец?
 - а) пряные
 - б) ароматическая зелень
 - в) десертные
 - г) томатные

5.К какой группе овощей относятся картофель, топинамбур, батат?

- а) корнеплоды
- б) плодовые
- в) клубнеплоды

6. К какой группе овощей относятся патиссоны?

- а) корнеплоды
- б) плодовые
- в) клубнеплоды

7.Для чего сортируют и калибруют овощи?

- а) снижаются отходы при механической кулинарной обработке
- б) сокращается время тепловой обработки
- в) рациональное использование овощей для приготовления определенных блюд

8.Для чего капусту кладут в соленую воду?

- а) сохранить свежесть
- б) улучшить вкусовые качества
- в) чтобы гусеницы или улитки всплыли на поверхность

9.Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

- а) мойка
- б) нарезка
- в) сортировка
- г) калибровка
- д) очистка

10.Зеленый цвет овощей и плодов обусловлен содержанием пигментов:

- а) каротиноидов
- б) флавоноидов
- в) хлорофиллов
- г) антоцианов

11. При механической кулинарной обработке картофеля до 1 сентября величина отходов составляет:

- а) 40 %
- б) 35 %
- в) 20 %
- г) 25 %

12.При механической кулинарной обработке картофеля с 1 сентября по 31 октября величина отходов составляет:

- а) 30 %
- б) 35 %
- в) 20 %
- г) 25 %

13.При механической кулинарной обработке картофеля с 1 ноября по 31 декабря величина отходов составляет:

- а) 30 %
- б) 40 %
- в) 35 %

г) 20 %

14. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 января по 28 – 29 февраля величина отходов составляет:

а) 20 %

б) 35 %

в) 30 %

г) 25 %

15. При механической кулинарной обработке картофеля с 1 марта величина отходов составляет:

а) 30 %

б) 35 %

в) 40 %

г) 25 %

16. При механической кулинарной обработке свеклы и моркови до 1 января величина отходов составляет:

а) 25 %

б) 30 %

в) 35 %

г) 20 %

17. При механической кулинарной обработке свеклы и моркови с 1 января величина отходов составляет:

а) 25 %

б) 30 %

в) 35 %

г) 20 %

18. В каких из перечисленных овощей содержатся фитонциды:

а) лук репчатый

б) чеснок

в) шпинат

г) укроп

19. Какие полуфабрикаты из картофеля выпускаются централизованно?

а) картофель целый очищенный

б) картофель сырой очищенный в пене

в) картофель бланшированный

г) картофель сырой очищенный сульфитированный

20. Допустимый срок хранения и реализации картофеля сульфитированного при температуре 15-18 °С

а) 14 часов

б) 24 часа

в) 48 часов

г) 72 часа

21. Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении щей из свежей капусты?

а) произвольную;

б) брусочки или кубики;

в) ломтики;

г) дольки.

22. Какую форму нарезки овощей используют при приготовлении супов с макаронными изделиями?

- а) брусочки
- б) ломтики
- в) дольки

2. Механическая кулинарная обработка мясного сырья

1. По упитанности туш говядина подразделяется на:

- а) I, II, III категории
- б) I, II, III классы
- в) I, II классы
- г) I, II категории

2. В зависимости от упитанности туш баранину от взрослых овец и молодняка подразделяют на:

- а) I, II, III категории
- б) I, II категории
- в) I, II классы
- г) I, II, III классы

3. В зависимости от массы туш баранину от молодняка овец подразделяют на:

- а) I, II категории
- б) I, II классы
- в) I, II, III категории
- г) классы: экстра I, II, III

4. Медленное размораживание туши осуществляют при:

- а) температуре 20 – 25 °С и относительной влажности 85 – 95 %
- б) температуре 15 – 18 °С и относительной влажности 85 %
- в) температуре 0 – 8 °С и относительной влажности 90 – 95 %
- г) температуре 10 – 12 °С и относительной влажности 90 %

5. Быстрое размораживание туши осуществляют при:

- а) температуре 15 – 18 °С и относительной влажности 85 %
- б) температуре 0 – 8 °С и относительной влажности 90 – 95 %
- в) температуре 10 – 12 °С и относительной влажности 90 %
- г) температуре 20 – 25 °С и относительной влажности 85 – 95 %

6. Мясо считается размороженным при достижении температуры в толще мышц:

- а) минус 1 °С
- б) плюс 1 °С
- в) минус 2 °С
- г) плюс 2 °С

7. Обвалка отрубов заключается:

- а) в удалении из мякоти хрящей, сухожилий и лишнего жира
- б) в отделении мякоти от костей
- в) в срезании закраин и удалении поверхностной пленки

8. Жировка заключается:

- а) в отделении мякоти от костей
- б) в срезании закраин и удалении поверхностной пленки
- в) в удалении из мякоти грубой соединительной ткани и лишнего жира

9. Зачистка заключается:

- а) в срезании закраин, придании полуфабрикату определенной формы и удаления в некоторых случаях поверхностной пленки
- б) в отделении мякоти от костей
- в) в удалении из мякоти грубой соединительной ткани и лишнего жира

10. Линия деления говядины на переднюю и заднюю четвертины проходит между позвонками:

- а) 15-м и 16-м
- б) 16-м и 17-м
- в) 14-м и 15-м
- г) 13-м и 14-м

11. Передняя четвертина расчленяется на отрубы:

- а) шейной, лопаточной, спинно-грудной
- б) шейной, спинно-грудной, поясничной
- в) лопаточной, спинно-грудной, тазобедренной
- г) шейной, поясничной, тазобедренной

12. Задняя четвертина расчленяется на отрубы:

- а) шейной, лопаточной
- б) поясничной, тазобедренной
- в) поясничной, спинно-грудной
- г) лопаточной, тазобедренной

13. Спинно-грудной отруб состоит из:

- а) лопаточной и шейной части
- б) вырезки и поясничной части
- в) грудинки и спинно-реберной части
- г) грудинки и тазобедренной части

14. В состав спинно-реберной части входят:

- а) шейная, плечевая и заплечная части
- б) вырезка, верхний и внутренний куски тазобедренной части
- в) тонкий край, боковой и наружный куски тазобедренной части
- г) толстый край, подлопаточная часть, покровка

15. Какие кости составляет остов лопаточного отруба?

- а) лучевая, плечевая, локтевая кости и лопатка
- б) подвздошная, берцовая, бедренная кости и ребра
- в) грудная, берцовая кости и маклак
- г) лучевая, локтевая, подвздошная кости и коленная чашка

16. Какие кости составляют остов тазобедренного отруба?

- а) лучевая, плечевая, локтевая кости и лопатка
- б) крестцовые позвонки, подвздошная кость, маклак, бедренная кость, коленная чашка, большая берцовая кость
- в) спинные, поясничные, крестцовые позвонки, грудная кость, бедренная кость, коленная чашка

г) грудная, подвздошная, лучевая кости, бугор подвздошной кости

17. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки лопаточного отруба?

18. Плечевая часть имеет форму:

- а) квадратную
- б) прямоугольную
- в) неправильную прямоугольную
- г) клинообразную

19. Заплечная часть представляет собой:

- а) две мышцы продолговатой формы, соединенные между собой пленкой
- б) пласт мяса прямоугольной формы
- в) пласт мяса квадратной формы
- г) пласт мяса неправильной прямоугольной формы

20. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают из спинно-грудного отруба?

- а) толстый край, плечевую и заплечную части
- б) толстый край, подлопаточную часть, покромку, грудинку
- в) тонкий край, вырезку, пашины
- г) толстый край, покромку, пашины, подлопаточную часть

21. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают из спинно-реберной части?

- а) грудинку, тонкий край, вырезку
- б) подлопаточную часть, тонкий край, покромку
- в) подлопаточную часть, толстый край, покромку
- г) плечевую и заплечную части, пашины и покромку

22. В зачищенном виде толстый край представляет собой пласт мяса:

- а) квадратной формы
- б) прямоугольной формы
- в) округлой формы
- г) неправильной прямоугольной формы

23. В зачищенном виде покромка представляет собой:

- а) тонкий мышечный пласт мяса прямоугольной формы
- б) толстый мышечный пласт мяса квадратной формы
- в) тонкий мышечный пласт мяса округлой формы
- г) толстый мышечный пласт мяса неправильной прямоугольной формы

24. В зачищенном виде подлопаточная часть представляет собой пласт мяса:

- а) прямоугольной формы
- б) квадратной формы
- в) округлой формы
- г) неправильной прямоугольной формы

25. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки поясничного отруба?

- а) толстый край и вырезку
- б) тонкий край и покромку
- в) тонкий край и пашины
- г) толстый и тонкий края

26. В зачищенном виде тонкий край представляет собой пласт мяса:
- а) квадратной формы
 - б) продолговатой формы
 - в) округлой формы
 - г) прямоугольной формы
27. Пашина представляет собой мышечный слой, расположенный:
- а) в нижней брюшной части туши
 - б) между подлопаточной частью и тонким краем
 - в) между шейной частью и толстым краем
 - г) в нижней части спинно-грудного отруба
28. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки тазобедренного отруба?
- а) тонкий край, пашину, покровку и вырезку
 - б) верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части
 - в) толстый край, пашину, покровку и мякоть грудинки
 - г) толстый, тонкий края, верхний и внутренний куски тазобедренной части
29. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки передней четвертины говяжьей полутуши?
- а) тонкий край, пашину, верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части
 - б) тонкий, толстый края, пашину, вырезку, покровку
 - в) мякоть шеи, плечевую и заплочную части лопатки, подлопаточную часть, толстый край, мякоть грудинки, покровку
 - г) мякоть шеи, покровку, толстый край, вырезку, пашину
30. Какие крупнокусковые полуфабрикаты получают в результате обвалки, жиловки и зачистки задней четвертины говяжьей полутуши?
- а) толстый край, покровку, верхний, внутренний, боковой куски тазобедренной части
 - б) тонкий, край, мякоть грудинки, подлопаточную часть, покровку
 - в) плечевую и заплочную части лопатки, вырезку, пашину
 - г) вырезку, тонкий край, пашину, верхний, внутренний, боковой и наружный куски тазобедренной части
31. Котлетное мясо говядины включает:
- а) мякоть шейной части, пашину, покровку у туш II категории упитанности, обрезки, образующиеся при обвалке туши и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов
 - б) мякоть грудинки, подлопаточную часть, покровку у туш I категории упитанности, обрезки, образующиеся при обвалке туши и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов
 - в) боковой и наружный куски тазобедренной части, тонкий край, пашину, мякоть шеи, обрезки, образующиеся при обвалке туши и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов
 - г) толстый край, плечевую и заплочную части лопатки, покровку у туш II категории, обрезки, образующиеся при обвалке туши и зачистке крупнокусковых полуфабрикатов
32. Для жарки целиком, натуральными порционными и мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:
- а) верхний и внутренний куски тазобедренной части
 - б) вырезку
 - в) лопаточную и подлопаточную части
 - г) боковой и наружный куски тазобедренной части

33. Для жарки целиком, порционными натуральными, панированными и мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:
- а) верхний и внутренний куски тазобедренной части
 - б) мякоть грудинки
 - в) толстый и тонкий края
 - г) боковой и наружный куски тазобедренной части
34. Для тушения крупными и порционными кусками, для жарки панированными и мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:
- а) вырезку
 - б) толстый и тонкий края
 - в) боковой и наружный куски тазобедренной части
 - г) внутренний и верхний куски тазобедренной части
35. Для тушения крупными, порционными и мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:
- а) наружный и боковой куски тазобедренной части
 - б) внутренний и верхний куски тазобедренной части
 - в) лопаточную и подлопаточную части
 - г) мякоть шеи и грудинки
36. Для варки крупными кусками и тушения мелкими кусками используют следующие крупнокусковые полуфабрикаты говядины:
- а) толстый и тонкий края
 - б) лопаточную и подлопаточную части, грудинку, покромку (у туш I категории упитанности)
 - в) внутренний и верхний куски тазобедренной части
 - г) наружный и боковой куски тазобедренной части
37. Линия деления туш (полутуш) мелкого скота проходит между:
- а) последним шейным и первым спинным позвонками
 - б) последним спинным и первым поясничным позвонками
 - в) последним поясничным и первым крестцовым позвонками
38. В результате кулинарной разделки и обвалке бараньей туши получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты:
- а) толстый, тонкий края, лопаточную, подлопаточную, тазобедренную части, покромку
 - б) вырезку, длиннейшую мышцу спины, две корейки, две тазобедренные части
 - в) шейную часть, вырезку, корейку, грудинку, лопаточную и тазобедренную части
 - г) шейную, две лопаточные, две тазобедренные части, две корейки и две грудинки
39. В результате кулинарной разделки и обвалке свиной туши получают следующие крупнокусковые полуфабрикаты:
- а) шейную, две лопаточные, две тазобедренные части, вырезку, две корейки и две грудинки
 - б) толстый, тонкий края, лопаточную, подлопаточную, тазобедренные части, покромку
 - в) вырезку, длиннейшую мышцу спины, две корейки, две тазобедренные части
 - г) шейную часть, вырезку, корейку, грудинку, лопаточную и тазобедренную части
40. Котлетное мясо баранины представляет собой куски мякоти из:
- а) шейной части, пашины, а также обрезки, полученные при зачистке крупных кусков

- б) тазобедренной части, а также обрезки, полученные при зачистке крупных кусков
- в) лопаточной части, а также обрезки, полученные при зачистке крупных кусков
- г) грудинки, а также обрезки, полученные при зачистке крупных кусков

41. Котлетное мясо свинины включает:

- а) мякоть шейной части
- б) обрезки, полученные при зачистке крупных кусков
- в) мякоть лопаточной части
- г) мякоть грудинки

42. Тазобедренную часть баранины используют:

- а) для приготовления рубленых изделий
- б) для варки целиком и тушения порционными и мелкими кусками
- в) для жарки целиком, панированными порционными и мелкими кусками
- г) для варки, жарки целиком в фаршированном виде

3. Механическая кулинарная обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

1. У каких рыб кожу снимают «чулком»?

- а) налим, угорь, бельдюга;
- б) щука, навага, линь;
- в) камбала, треска, сайда.

2. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20-30 с и быстро переключают в холодную воду?

- а) линь;
- б) камбала;
- в) судак.

3. Нарезание порционных полуфабрикатов для варки (выбрать неверный):

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
- в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
- г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

4. Нарезание порционных полуфабрикатов для припускания (выбрать неверный):

- а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;
- б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;
- г) некрупные звенья.

5. Нарезание порционных полуфабрикатов для жаренья основным способом (выбрать неверный):

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;
- в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски;
- г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

6. Нарезание порционных полуфабрикатов для жаренья во фритюре (выбрать неверный):

- а) порционные куски круглой формы (кругляши);
- б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
- в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
- г) чистое филе рыбы в форме ромба.

7. С какой целью рыбу перед жареньем панируют (выбрать неверный)?
- а) чтобы не теряла жидкость;
 - б) для образования поджаристой корочки;
 - в) для образования нового вкуса и запаха;
 - г) чтобы не теряла белки и витамины.
8. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?
- а) да;
 - б) нет.
9. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 15...30 % вареной рыбы?
- а) да;
 - б) нет.
10. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы готовят с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?
- а) котлеты, биточки;
 - б) зразы, тельное;
 - в) тефтели, фрикадельки.

4. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика

1. К сельскохозяйственной птице относятся:
- а) рябчики, куропатки, тетерева, вальдшнепы
 - б) гуси, утки, индейки, куры
 - в) дупеля, глухари, сазаны, цапли
2. К пернатой дичи относятся:
- а) утки, гусята
 - б) гуси, индюшата
 - в) тетерева, глухари
 - г) куры, утки
3. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки кур и цыплят-бройлеров подразделяют на:
- а) I, II сорт
 - б) I, II категории
 - в) I, II, III сорт
 - г) I, II, III категории
4. В зависимости от упитанности и качества обработки тушки гусей, уток, индеек подразделяют на:
- а) I, II сорт
 - б) I, II, III сорт
 - в) I, II, III категории
 - г) I, II категории
5. Тушки кур и цыплят-бройлеров подразделяют на:
- а) потрошенные и потрошенные с комплектом потрохов и шей

- б) потрошенные и полупотрошенные
 - в) полупотрошенные с шей
6. Температура в толще мышц остывшей птицы не превышает:
- а) 26°C
 - б) 25°C
 - в) 27°C
 - г) 28°C
7. Температура в толще мышц охлажденной птицы составляет:
- а) 4 – 6°C
 - б) 6 – 8°C
 - в) 0 – 4°C
 - г) 10 – 12°C
8. Температура в толще мышц мороженой птицы не превышает:
- а) 0 °C
 - б) минус 4 °C
 - в) минус 6 °C
 - г) минус 8 °C
9. У полупотрошенной птицы удалены:
- а) кишечник, зоб, пищевод
 - б) печень с желчным пузырем, селезенка
 - в) желудок, сердце, легкие
 - г) внутренний жир, селезенка, почки
10. У потрошенной птицы удалены:
- а) кишечник, зоб, яйцевод
 - б) все внутренние органы, голова, шея, ноги
 - в) крылья, кишечник, внутренний жир
11. Пернатая дичь поступает в реализацию:
- а) незамороженной, ощипанной, потрошенной
 - б) мороженой, ощипанной, полупотрошенной
 - в) мороженой, неоощипанной, непотрошенной
 - г) непотрошенной, неоощипанной, потрошенной
12. Между какими шейными позвонками отрубают голову при обработке птицы?
- а) третьим и четвертым
 - б) вторым и третьим
 - в) первым и вторым
 - г) четвертым и пятым
13. При какой температуре осуществляют размораживание птицы и дичи?
- а) 0 – 6 °C
 - б) 18 – 20 °C
 - в) 8 – 15 °C
 - г) 22 – 25 °C
14. Продолжительность размораживания птицы и дичи составляет:
- а) 2 – 4 часа
 - б) 5 – 8 часов
 - в) 24 – 30 часов

г) 10 – 20 часов

15. Размораживание птицы считают законченным при достижении температуры в толще мышц:
- а) 1 °С
 - б) 3 °С
 - в) 5 °С
 - г) 8 °С
16. Укажите схему расчленения тушек кур для приготовления порционных полуфабрикатов:
- а) филе; окорочок; плечевая, спинно-лопаточная и пояснично-крестцовые части
 - б) окорочок; грудинка; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
 - в) филе; бедро; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
17. Укажите схему расчленения тушек уток для приготовления порционных полуфабрикатов:
- а) филе; бедро; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
 - б) окорочок; грудинка; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
 - в) филе; окорочок; плечевая, спинно-лопаточная и пояснично-крестцовые части
18. Укажите схему расчленения тушек уток для приготовления порционных полуфабрикатов:
- а) окорочок; грудинка; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
 - б) филе; окорочок; плечевая, спинно-лопаточная и пояснично-крестцовые части
 - в) филе; бедро; плечевая, спинно-лопаточная, пояснично-крестцовые части
19. Ценными в пищевом отношении являются:
- а) спинно-лопаточная часть
 - б) пояснично-крестцовая часть
 - в) кожа, шея и крылья
 - г) филе и окорочка
20. Сырьем для приготовления рубленых полуфабрикатов из кур, цыплят-бройлеров, индек служат:
- а) желудки
 - б) печень
 - в) сердце
 - г) мякоть с кожей или без них

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

1-ый рейтинг-контроль

1. Стадии технологического процесса производства кулинарной продукции
2. История становления кулинарии. Народная и профессиональная кулинария.
3. Классификация предприятий общественного питания по производственно-торговому признаку
4. Классификация предприятий общественного питания по ассортименту выпускаемой продукции
5. Отличительные особенности предприятий общественного питания по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг
6. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

8. Характеристика терминов – сырье, полуфабрикат, полуфабрикат высокой степени готовности, кулинарное изделие, покупная продукция, собственная продукция
9. Отличительные особенности технологических потерь от отходов. Основные особенности пищевых, технических и кормовых отходов.
10. Нормативные документы, используемые при производстве продуктов общественного питания

2-ой рейтинг-контроль

1. Механическая кулинарная обработка клубнеплодов. Нарезка овощей, форма нарезки и кулинарное назначение.
2. Механическая кулинарная обработка корнеплодов. Нарезка овощей, форма нарезки и кулинарное назначение.
3. Механическая кулинарная обработка капустных овощей. Форма нарезки и кулинарное назначение.
4. Механическая кулинарная обработка грибов.
5. Решение задач по механической кулинарной обработке овощей.
6. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
7. Решение задач по определению потерь при механической обработке рыбы, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.
8. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
9. Механическая обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
10. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.

3-ий рейтинг-контроль

1. Механическая кулинарная обработка мяса говядины. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
2. Технология производства и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.
3. Технология производства и кулинарное использование порционных полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
4. Технология производства и кулинарное использование мелкокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
5. Решение задач по определению потерь при механической обработке мяса.
6. Механическая кулинарная обработка круп. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
7. Приготовление холодных сладких блюд.

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Исторические сведения происхождения названий холодных блюд и закусок.
2. Термины и определения предприятий общественного питания.
Классификация предприятий общественного питания.
3. Основные типы предприятий общественного питания, их характеристика.
4. Нормативная и технологическая документация, применяемая на предприятиях общественного питания.
5. Характеристика способов кулинарной обработки продуктов по стадиям технологического процесса.
6. Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции.

7. Механическая кулинарная обработка овощей и грибов. Формы нарезки овощей и их кулинарное использование. Требования к качеству, сроки хранения. Использование пищевых отходов.
8. Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
9. Механическая обработка рыбы с хрящевым скелетом. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
10. Механическая кулинарная обработка рыбы осетровых пород. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
11. Механическая кулинарная обработка нерыбных продуктов моря. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
12. Механическая кулинарная обработка мяса говядины. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
13. Технология производства и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству, сроки хранения.
14. Технология производства и кулинарное использование порционных полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
15. Технология производства и кулинарное использование мелкокусковых полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
16. Механическая кулинарная обработка мяса баранины и свинины. Приготовление полуфабрикатов. Требования к качеству, сроки хранения.
17. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. Приготовление полуфабрикатов. Способы заправки птицы. Использование пищевых отходов. Требования к качеству, сроки и режимы хранения.
18. Исторические сведения происхождения названий холодных блюд, закусок и бутербродов.
19. Механическая кулинарная обработка круп. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
20. Особенности приготовления холодных сладких блюд.
21. Определить массу полуфабриката и количество отходов при механической кулинарной обработке 200 кг картофеля в январе.
22. Определить массу отходов при механической обработке картофеля молодого.
23. Определить массу отходов при обработке 20кг моркови молодой стручковой.
24. Определить массу отходов при обработке 45кг хрена, сельдерея и укропа.
25. В марте в овощной цех для переработки поступило: картофеля – 2,5 т, лука репчатого – 100кг, моркови – 250кг. Определить массу отходов при переработке картофеля и овощей;
26. Рассчитать массу брутто и нетто картофеля для приготовления отварного картофеля в ноябре по рецептуре №470 в качестве гарнира для филе по 1 колонке рецептуры №370;
27. Сколько килограммов картофеля массой брутто необходимо взять со склада, чтобы получить 60 кг очищенного картофеля в марте?
28. Рассчитать массу нетто капусты квашенной, если масса брутто равна 145кг.
29. Рассчитать массу нетто при очистке в январе 150кг свеклы, 130кг картофеля, 45 кг моркови.
30. Сколько тонн картофеля сырого очищенного целого в пене можно получить из 25т сырья, поступившего на предприятие в декабре и феврале.
31. В овощной цех поступило: картофеля – 2,3т, свеклы – 0,8т, моркови – 1,2т, капусты белокочанной – 1,5т, лука репчатого – 0,3т. Сколько тонн картофеля и овощей, очищенных произведет цех в январе; Какое количество очищенных овощей выпускает овощной цех ресторана, если в сутки (сентябрь) перерабатывается: картофеля 100кг, редиса красного с ботвой 30кг?
32. Рассчитать количество порций свекольных котлет, которое можно приготовить из 7кг свеклы по 2 колонке рецептуры №223 в мае.

33. Определить разницу в количестве отходов в сентябре и марте при механической обработке 150кг картофеля.
34. Сколько килограммов картофеля массой брутто необходимо взять в марте, если его расход в январе составил 900 кг.
35. Сколько килограммов картофеля массой брутто необходимо взять со склада, чтобы получить 60 кг очищенного картофеля в марте?
36. Определить количество пищевых отходов при разделке 100кг хека серебристого потрошенного обезглавленного на непластованные куски.
37. Сколько минтая неразделанного массой брутто надо взять, чтобы получить 20 порций полуфабрикатов в виде филе с кожей без костей, если масса нетто 93г (одной порции)?
38. Для приготовления блюда «Осетрина фри» на предприятие поступило 20кг осетрины среднего размера с головой. Определить величину отходов при механической обработке рыбы и разделке на порционные куски без кожи и хрящей (без дополнительного ошпаривания).
39. Сколько филе морского гребешка следует взять, чтобы получить 50кг готового продукта;
40. Определить массу нетто трески потрошенной обезглавленной крупного размера, разделанной на чистое филе, если масса брутто 8кг.
41. На предприятие поступило 40кг осетрины крупной с головой. Определить массу нетто порционных кусков с кожей, без хрящей, подготовленных для припускания.
42. Сколько килограммов судака мелкого неразделанного необходимо взять массой брутто, чтобы получить 77кг непластованного кусками. Определить массу отходов.
43. Сколько нужно взять окуня морского с головой потрошенного, чтобы получить 157кг полуфабриката филе с кожей и реберными костями.
44. Определить выход котлетной массы из 15кг трески крупного размера, поступившей потрошенной обезглавленной.
45. Определить массу мякоти и костей, полученных при разделке 100кг говядины II категории.
46. Определить массу отходов при механической обработке полутуши свинины мясной массой 70кг.
47. Определить выход котлетного мяса, если на предприятие поступила полутуша говядины I категории массой брутто 145кг.
48. Определить выход спинной части, если на предприятие поступила говядина I категории в количестве 180кг.
49. Определить выход корейки, если на предприятие поступила телятина в количестве 40кг;
50. Определить выход тушки при обработке 40кг цыплят полупотрошенных I категории.
51. Определить количество обработанных голов, если на предприятие поступили куры II категории в количестве 30кг.
52. Определить количество обработанной печени, если на предприятие поступили куры II категории в количестве 15кг.

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 на-

правлению 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. Технология продуктов общественного питания: учебник / Под ред. А.И. Мглинец. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов / Под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Дашков и К, 2015. – 496 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>.

Дополнительная литература:

4. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие / Е.Н. Артемова. – М.: КНОРУС, 2008. – 336 с.
5. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: лабораторный практикум / А.Т. Васюкова, А.С. Ратушный. – М.: Дашков и К, 2008. – 108 с.
6. Донченко Л.В. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории / Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта. – М.: ДеЛи плюс, 2006. – 296 с.
7. Могильный М.П. Технология продукции общественного питания: технологическая характеристика продукции / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
8. Могильный, М.П. Справочник работника общественного питания: справочное издание / М.П. Могильный, Т.В. Шленская, А.М. Могильный – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
9. 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.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / С.Л. Ахиба, В.И. Бадрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: Хлебпродинформ, 1997..– 560 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 и выполнению лабораторных работ студенту следует завести отдельную тетрадь. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, 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 собеседованиях, 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 (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, ознакомились 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 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 «Основы технологии продукции общественного питания» 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

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/
ТиТО. Торговое и технологическое оборудование	http://www.f-art.nnov.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	Лабораторная работа	Учебная аудитория 025 для проведения лабораторных занятий; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	<p>Учебная мебель: столы – 11, стулья – 22, доска меловая.</p> <p>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., водонагреватель «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 309</p> <p>Аудитория 315</p> <p>Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».</p>	<p>Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия.</p> <p>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».</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.</p> <p>Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics / Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.; принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.</p>