

**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.О.29 Современные технологии продукции общественного питания

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

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

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения **3 (2)**

Семестр **6 (4)**

Форма обучения **очная (заочная)**

Рабочая программа дисциплины Б1.О.29 «Современные 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

д-р техн. наук, профессор



А.С. Джабоева

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: получение знаний и навыков, направленных на решение проблем в области современных технологий продукции общественного питания.

Задачами дисциплины являются:

- изучение современных технологических процессов производства кулинарной продукции;
- овладение приемами организации и процессами современного производства технологической продукции общественного питания;
- применение полученных знаний и практических навыков в технологической, организационно-управленческой, проектной и научно-исследовательской деятельности.

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
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД-1 _{ОПК-4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Знать: современные технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс современного производства продукции общественного питания Владеть: практическими навыками современной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
		ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области современной технологии продукции общественного питания Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документации в условиях современного производства продукции общественного питания
		ИД-3 _{ОПК-4} Оценивает потребность в ресурсах для осуществления задан-	Знать: способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов Уметь: организовать ресурсосбере-

		ных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.	<p>гающее современное производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия общественного питания</p> <p>Владеть: стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) современного предприятия общественного питания в материальных и трудовых ресурсах</p>
		ИД-4 _{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства продукции общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач	<p>Знать: основные характеристики технологических процессов современного производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций</p> <p>Уметь: находить оптимальные решения технологических задач</p> <p>Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов современного производства продукции общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-2 _{ОПК-5} составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	<p>Знать: требования, предъявляемые к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия</p>
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью техно-	ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации тех-	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения современных технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в со-

	логии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	нологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ответствии с технологическими инструкциями Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания Владеть: методикой создания системы контроля на современных предприятиях общественного питания
		ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используемого при производстве современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчетов производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации современной технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований техниче-	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости совре-

		ских регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	менного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
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 современной 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 современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-4	Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ИД-3 _{ПК-4} Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Знать: законодательство и нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность современных предприятий питания Уметь: устанавливать приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятии общественного питания Владеть: способностью управлять материальными ресурсами и персоналом предприятия питания
ПК-7	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать ра-	ИД-3 _{ПК-7} Способен осуществлять поиск, анализ и использование научно-технической	Знать: технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах современного

	боту по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	информации для разработки и внедрения инноваций на предприятии общественного питания	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Уметь: разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	---

3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Современные технологии продукции общественного питания» входит в обязательную часть Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация 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			
	всего		семестр		всего		семестр	
			6				7	
	з.е.	часов	з.е.	часов	з.е.	часов	з.е.	часов
1. Контактная работа, в том числе:	1,9	69	1,9	69	0,6	22	0,6	22
лекции	0,9	32 (12)*	0,9	32 (12)*	0,22	8(6)*	0,22	8(6)*
лабораторные работы	0,9	32	0,9	32	0,33	12	0,33	12
групповые консультации	0,03	1	0,03	1	0,03	1	0,03	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	0,08	3	0,08	3				
Промежуточная аттестация зачет с оценкой	0,03	1	0,03	1	0,03	1	0,03	1
2.Самостоятельная работа, в том числе:	2,1	75	2,1	75	3,4	122	3,4	122
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	1,9	70	1,9	70	3,2	117	3,2	117

подготовка к промежуточной аттестации зачет с оценкой	0,2	5	0,2	5	0,2	5	0,2	5
Общая трудоемкость	4	144	4	144	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	лабораторные работы	сам. изуч. отд. тем
Тепловое и холодильное современное технологическое оборудование	2	2	4
Современное электромеханическое и нейтральное оборудование»	2	2	4
Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования	6		6
Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	2 (2)*		8
Охлажденные блюда и кулинарные изделия	2		8
Технология Cook-Chill	6 (2)*	8	8
Низкотемпературная тепловая обработка продуктов и вакуумирование	2 (2)*	8	8
Молекулярная гастрономия	4(2)*	8	8
Использование жидкого азота в общественном питании	2 (2)*		6
Новые направления в кулинарии	2 (2)*	2	6
Современные способы обработки и упаковки продуктов питания	2	2	4
Итого по дисциплине	32(12)*	32	70

(*) - 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	лабораторные работы	сам. изуч. отд. тем
Тепловое и холодильное современное технологическое оборудование	2		10
Современное электромеханическое и нейтральное оборудование»			9
Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования			10
Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	2(2)*		10
Охлажденные блюда и кулинарные изделия			10
Технология Cook-Chill	2 (2)*		16
Низкотемпературная тепловая обработка продуктов и вакуумирование		4	12
Молекулярная гастрономия		4	12
Использование жидкого азота в общественном питании	2 (2)*		8
Новые направления в кулинарии		2	10

Современные способы обработки и упаковки продуктов питания		2	10
Итого по дисциплине	8 (6)*	12	117

()* - 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	Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования	ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Тепловое и холодильное современное технологическое оборудование» Тепловое оборудование. Холодильное оборудование.	2	2
		ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Современное электромеханическое и нейтральное оборудование» Электромеханическое оборудование. Нейтральное оборудование.	2	
		ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования» Тепловое оборудование: пастоварка, печи для пиццы, мангалы.	2	
		ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования» Тепловое оборудование: оборудование для предприятий фаст-фуд, индукционные плиты, плита Wok, лавовый гриль и печи низкотемпературного приготовления.	2	
		ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования» Механическое оборудование. Холодильное оборудование.	2	
2	Современные способы приготовления блюд, обработки и упаковки продуктов питания	ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия» Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции. Ассортимент быстрозамороженной продукции, условия и сроки хранения. Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции.	2 (2)*	2(2)*
		ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Охлажденные блюда и кулинарные изделия» Охлажденные блюда, гарниры и кулинарные изделия в гастрономических емкостях. Охлажденные блюда, гарниры и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Разогревание и реализация охлажденной продукции.	2	
		ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Технология Cook-chill» Технология «Cook&Chill». Общие сведения. Факторы, влияющие на сроки хранения пищевых продуктов.	2	
		ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Технология Cook-chill» Основные принципы, обеспечивающие эффективность технологии cook&chill. Примеры приготовления различных продуктов в вакуумных пакетах.	2 (2)*	2 (2)*

		ЛЕКЦИЯ №10 Тема: «Технология Cook-chill» Охлаждение и регенерация продуктов. Технологии Cap Kold, Cook&Freeze, Freeze&Chill.	2	
		ЛЕКЦИЯ №11 Тема: «Низкотемпературная тепловая обработка продуктов и вакуумирование» Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide». Общие сведения. Безопасность продуктов животного происхождения, приготовленного с использованием метода низкотемпературной обработки. Вакуумирование. Оборудование, используемое для реализации технологии су-вид.	2 (2)*	
		ЛЕКЦИЯ №12 Тема: «Молекулярная гастрономия» История создания молекулярной гастрономии. Технологические приемы, используемые в молекулярной гастрономии.	2 (2)*	
		ЛЕКЦИЯ №13 Тема: «Молекулярная гастрономия» Загустители и гелеобразователи. Пенообразователи и эмульгаторы.	2	
		ЛЕКЦИЯ №14 Тема: «Использование жидкого азота в общественном питании» Жидкий азот: технологическая характеристика, история. Техника безопасности при работе с жидким азотом. Технология приготовления блюд с использованием жидкого азота.	2(2)*	2 (2)*
		ЛЕКЦИЯ №15 Тема: «Новые направления в кулинарии» Технологии пакоджестинг, термомиксинг, ароматистикация. Новые технологические приемы и оборудование.	2 (2)*	
		ЛЕКЦИЯ №16 Тема: «Современные способы обработки и упаковки продуктов питания» Способы обработки продуктов. Упаковка продуктов в регулируемой атмосферной среде.	2	
Итого по дисциплине			32(12)*	8 (6)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

4.3.1 Лабораторные работы

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема лабораторных работ	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Характеристика и функциональные возможности основных видов современного технологического оборудования	Лабораторная работа № 1. Конструкционные особенности, принцип действия, правила эксплуатации современного технологического оборудования	4	-
2	Современные способы приготовления блюд, обра-	Лабораторная работа № 2. Приготовление блюд по технологии Cook-Chill	4	-
		Лабораторная работа № 3. Приготовление	4	-

ботки и упаковки продуктов питания	блюд по технологии Cook-Chill		
	Лабораторная работа № 4. Приготовление блюд по технологии Sous-vide	4	4
	Лабораторная работа № 5. Приготовление блюд по технологии Sous-vide	4	-
	Лабораторная работа № 6. Приготовление блюд молекулярной кухни	4	4
	Лабораторная работа №7. Приготовление блюд молекулярной кухни	4	-
	Лабораторная работа №8. Отработка новых способов приготовления блюд и их упаковки	4	4
	Итого:	32	12

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

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Современные технологии продукции общественного питания» 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 75 (122) часов, из них 70 (117) часов 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 и 5 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к дифференцированному 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 контроля
1	Тема: «Тепловое и холодильное современное технологическое оборудование» Тепловое оборудование. Холодильное оборудование.	4 (10)	[1];[3];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета

2	Тема: «Современное электромеханическое и нейтральное оборудование» Электромеханическое оборудование. Нейтральное оборудование.	4(9)	[1];[3];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
3	Тема: «Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования» Тепловое оборудование: пастоварка, печи для пиццы, мангалы.	2(3)	[1];[3];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
4	Тема: «Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования» Тепловое оборудование: оборудование для предприятий фаст-фуд, индукционные плиты, плита Wok, лавовый гриль и печи низкотемпературного приготовления.	2(4)	[1];[3];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
5	Тема: «Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования» Механическое оборудование. Холодильное оборудование.	2(3)	[1];[3];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
6	Тема: «Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия» Особенности технологического процесса производства быстрозамороженной продукции. Ассортимент быстрозамороженной продукции, условия и сроки хранения. Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции.	8(10)	[4];[6];[8]; [9]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
7	Тема: «Охлажденные блюда и кулинарные изделия» Охлажденные блюда, гарниры и кулинарные изделия в гастрономических емкостях. Охлажденные блюда, гарниры и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах. Разогревание и реализация охлажденной продукции.	8(10)	[4];[6];[7]; [9]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
8	Тема: «Технология Cook-chill» Технология «Cook&Chill». Общие сведения. Факторы, влияющие на сроки хранения пищевых продуктов.	3(5)	[1];[2];[3]; [4];[5];[7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета

9	Тема: «Технология Cook-chill» Основные принципы, обеспечивающие эффективность технологии cook&chill. Примеры приготовления различных продуктов в вакуумных пакетах.	2(5)	[1];[2];[3]; [4];[5];[7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
10	Тема: «Технология Cook-chill» Охлаждение и регенерация продуктов. Технологии Cap Kold, Cook&Freeze, Freeze&Chill.	3(6)	[1];[2];[3]; [4];[5];[7]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
11	Тема: «Низкотемпературная тепловая обработка продуктов и вакуумирование» Низкотемпературная тепловая обработка «sous vide». Общие сведения. Безопасность продуктов животного происхождения, приготовленного с использованием метода низкотемпературной обработки. Вакуумирование. Оборудование, используемое для реализации технологии су-вид.	8(12)	[1];[3];[4]; [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
12	Тема: «Молекулярная гастрономия» История создания молекулярной гастрономии. Технологические приемы, используемые в молекулярной гастрономии.	4(6)	[1];[3];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
13	ЛЕКЦИЯ №13 Тема: «Молекулярная гастрономия» Загустители и гелеобразователи. Пенообразователи и эмульгаторы.	4(6)	[1];[3];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
14	ЛЕКЦИЯ №14 Тема: «Использование жидкого азота в общественном питании» Жидкий азот: технологическая характеристика, история. Техника безопасности при работе с жидким азотом. Технология приготовления блюд с использованием жидкого азота.	6(8)	[3];[5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
15	Тема: «Новые направления в кулинарии» Технологии пакоджестинг, термомиксинг, ароматистилизация. Новые технологические приемы и оборудование.	6(10)	[1];[3]; [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче диф. зачета
16	ЛЕКЦИЯ №16 Тема: «Современные способы обработки и упаковки продуктов питания» Способы обработки продуктов. Упаковка продуктов в регулируемой атмосферной среде.	4(10)	[1];[3]; [5]	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и

				к сдаче диф. за- чета
	Подготовка к промежуточной аттестации	5 (5)		Сдача диф. заче- та
	Итого:	75 (122)		

* - 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	Тепловое и холодильное современное технологическое оборудование	ОПК-5, ПК-1, ПК-3	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Современное электромеханическое и нейтральное оборудование»		
	Характеристика и функциональные возможности специализированных видов современного технологического оборудования		
2	Быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия	ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Охлажденные блюда и кулинарные изделия		
	Технология Cook-chill		
	Низкотемпературная тепловая обработка продуктов и вакуумирование		
	Молекулярная гастрономия		3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению лабораторных работ и их защита
	Использование жидкого азота в общественном питании		
	Новые направления в кулинарии		
	Современные способы обработки и упаковки продуктов питания		

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 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 этих критериев 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 знаний, умений 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 «Современные технологии продукции общественного питания» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания.

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

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

ПК-4 Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания.

ПК-7 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного пита-

ния массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-7** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Современные технологии продукции общественного питания» *

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОПК-4	Б2.О.02 (У) Учебная практика, технологическая	4
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1.О.27 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	
	ФТД.02 Эстетика оформления ресторанной продукции	
	Б2. О.04(П) Производственная практика, технологическая	8
	Б2.О.06 (Пд) Производственная практика, преддипломная в т.ч. научно-исследовательская работа	
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9
ОПК-5	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3
	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	
	Б1.О.35 Маркетинг	
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	7
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	8
ПК-1	Б2.О.01(У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства	3
	Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	
	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания	4
	Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания	
	Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании	
	Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых	
	Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	5
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	
	Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	6
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	7
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	
	Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	8
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах	
	Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	

ПК-3	Б1.В.08.01 Основы технологии продукции общественного питания	1
	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 общественного питания 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.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	8
	Б1.О.10 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2
ПК-4	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания Б1.О.26 Бухгалтерский учет на предприятиях индустрии питания Б1.В.10.03 Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания	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 общественного питания Б1.О.32 Менеджмент на предприятиях индустрии питания Б2.О.05(П) Производственная практика, организационно-управленческая	6
	Б1.В.05 Современные подходы к организации управленческой деятельности в ресторане	7
	Б1.В.07 Организация производства и обслуживания в барах 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	8
	Б3.О.1 Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты ВКР	9
	Б2.О.03(У) Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2
	Б1.В.10.01 Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	4
ПК-7	Б1.В.10.02 Научно-практические аспекты применения пищевых и биологически активных добавок	5
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	6
	Б2.О.06(Пд) Производственная практика, преддипломная, в т.ч. научно-исследовательская работа Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квали-	8

	фикационной 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

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

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

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 с оценкой.

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить его «автоматом»). Для этого студент не должен иметь по промежуточным модулям **0** баллов. Если студент набрал по итогам текущего рейтинга набрал **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 с оценкой).

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-1 _{ОПК - 4} Знает и владеет практическими навыками технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания (6-этап)	Знать: современные технологии производства продукции общественного питания; физические, химические, биохимические	Не владеет знаниями в области современных технологий производства продукции общественного питания;	Частично владеет знаниями в области современных технологий производства продукции общественного питания; физических, химических, биохимических	В достаточной степени владеет знаниями в области современных технологий производства продукции общественного питания; фи-	В полной мере владеет знаниями в области современных технологий производства продукции общественного питания; физи-

	ские, теплофизические процессы, происходящие при производстве продукции общественного питания	физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания	мических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания	зических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания	ческих, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания
	Уметь: организовывать и осуществлять технологический процесс современного производства продукции общественного питания	Не обладает умениями организовывать и осуществлять технологический процесс современного производства продукции общественного питания	Частично обладает умениями организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания	В достаточной степени умеет организовывать и осуществлять технологический процесс современного производства продукции общественного питания	В полной мере умеет организовывать и осуществлять технологический процесс современного производства продукции общественного питания
	Владеть: практическими навыками современной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Не владеет практическими навыками современной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	Частично владеет практическими навыками современной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	В достаточной степени владеет практическими навыками современной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания	В полной мере владеет практическими навыками современной технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания
ИД-2 _{ОПК-4} Разрабатывает технологические процессы, технологические регламенты, стандарты	Знать: отечественные и международные стандарты и нормы в области современ-	Не владеет знаниями об отечественных и международных стандартах и нормах в об-	Частично владеет знаниями об отечественных и международных стандартах и нормах в области современной	В достаточной степени владеет знаниям об отечественных и международных стандартах и нормах в	В полной мере владеет знаниями об отечественных и международных стандартах и нормах в об-

предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания (6-этап).	менной технологии продукции общественного питания	ласти современной технологии продукции общественного питания	технологии производства общественного питания	области современной технологии продукции общественного питания	ласти современной технологии продукции общественного питания
	Уметь: разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Не обладает умениями умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	Частично обладает умениями разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	В достаточной степени умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания	В полной мере умеет разрабатывать технологические процессы, технологические регламенты, стандарты предприятия и прочую нормативную документацию общественного питания
	Владеть: практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях современного производства продукции общественного питания	Не владеет практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях современного	Частично владеет практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях современного производства продукции общественного питания	В достаточной степени владеет практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях современного производства	В полной мере владеет практическими навыками организации документооборота по производству кулинарной продукции на предприятии общественного питания, использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях современного производства продукции общественного питания

		го произ-водства продукции обществен-ного пита-ния		продукции общественно-го питания	
ИД-3 _{ОПК-4} Оце-нивает по-требность в ресурсах для осуществления заданных объ-емов деятель-ности депар-таментов (служб, отде-лов), в т.ч. в кадрах и сы-рье, матери-ально–техническом обеспечении и пр.(6-этап)	Знать: спосо-бы рацио-нального ис-пользования сырьевых, энергетиче-ских и других видов ресур-сов	Не владеет знаниями о способах рациональ-ного ис-пользования сырьевых, энергетиче-ских и дру-гих видов ресурсов	Частично владе-ет знаниями о способах рацио-нального ис-пользования сырьевых, энер-гетических и других видов ре-сурсов	В достаточ-ной степени владеет зна-ниям о спо-собах рацио-нального ис-пользования сырьевых, энергетиче-ских и других видов ресур-сов	В полной ме-ре владеет знаниями о способах рацио-нального использова-ния сырьевых, энергетиче-ских и других видов ресур-сов
	Уметь: ор-ганизовать ресурсосбе-регающее современное производ-во, осущест-влять плани-рование и организацию деятельности департамен-тов (служб, отделов) предприятия обществен-ного питания	Не обладает умениями организо-вать ресур-сосбере-гающее со-временное производ-ство, осущест-влять планиро-вание и ор-ганизацию деятельности депар-таментов (служб, отделов) предпри-ятия обще-ственного питания	Частично обла-дает умениями умеет организо-вать ресурсосбе-регающее со-временное производство, осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отде-лов) предпри-ятия общест-венного пита-ния	В достаточ-ной степени умеет орга-низовать ре-сурсосбере-гающее со-временное производ-во, осущест-влять пла-нирование и организа-цию дея-тельности департамен-тов (служб, отделов) предприятия обществен-ного пита-ния	В полной ме-ре умеет ор-ганизовать ресурсосбере-гающее со-временное производ-во, осущест-влять плани-рование и организацию деятельности департа-ментов (служб, от-делов) пред-приятия об-щественного питания
	Владеть: стратегиче-скими и так-тическими методами анализа по-требности де-партаментов (служб, отде-лов) совре-менного предприятия	Не владеет стратегиче-скими и так-тическими методами анализа по-требности департамен-тов (служб, отделов) со-временного предпри-	Частично владеет стратегическими и тактическими методами анализа потребности де-партаментов (служб, отделов) современного предприятия общественного питания в мате-риальных и тру-	В достаточной степени владе-ет стратегиче-скими и такти-ческими мето-дами анализа потребности департаментов (служб, отде-лов) совре-менного предприятия	В полной мере владеет стра-тегическими и тактическими методами ана-лиза потребно-сти департа-ментов (служб, отделов) со-временного предприятия общественно-

	общественно-го питания в материальных и трудовых ресурсах	ятия общественно-го питания в материальных и трудовых ресурсах	довых ресурсах	общественно-го питания в материальных и трудовых ресурсах	го питания в материальных и трудовых ресурсах
ИД-4 _{ОПК-4} Знает основные характеристики технологических процессов производства общественного питания, способен оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса и находить оптимальные решения технологических задач (6-этап)	Знать: основные характеристики технологических процессов современного производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций	Не владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов современного производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций	Частично владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов современного производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций	В достаточной степени владеет знаниям об основных характеристиках технологических процессов современного производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций	В полной мере владеет знаниями об основных характеристиках технологических процессов современного производства продукции общественного питания и факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций
	Уметь: находить оптимальные решения технологических задач	Не обладает умениями находить оптимальные решения технологических задач	Частично обладает умениями находить оптимальные решения технологических задач	В достаточной степени умеет находить оптимальные решения технологических задач	В полной мере умеет находить оптимальные решения технологических задач
	Владеть: методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов современного производства продукции общественного питания на	Не владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов современного производства продукции общественного	Частично владеет способностью методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов современного производства продукции общественного питания на базе стандарт-	В достаточной степени владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов современного производства продукции	В полной мере владеет методами математического моделирования и оптимизации технологических процессов современного производства продукции общественного питания на

	базе стандартных пакетов прикладных программ	венного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	ных пакетов прикладных программ	общественного питания на базе стандартных пакетов прикладных программ	базе стандартных пакетов прикладных программ
ИД-2 _{ОПК} - 5 Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении работниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг (6-этап)	<p>Знать: требования, предъявляемые к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Уметь: составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p>	<p>Не владеет знаниями о требованиях, предъявляемых к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающих безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Не обладает умениями составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p>	<p>Частично владеет знаниями о требованиях, предъявляемых к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающих безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Частично обладает умениями составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p>	<p>Частично владеет знаниями о требованиях, предъявляемых к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающих безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>Частично обладает умениями составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p>	<p>В полной мере владеет знаниями о требованиях, предъявляемых к техническим и санитарным условиям работы структурных подразделений, стандарты предприятия, обеспечивающих безопасность и качество продукции и услуг</p> <p>В полной мере умеет составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений предприятия, разрабатывать мероприятия, обеспечивающие безопасность и качество продукции и услуг</p>

	Владеть: навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия	Не владеет навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия	Частично владеет навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия	Частично владеет навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия	В полной мере владеет навыками разработки мероприятий, обеспечивающих соблюдение технических и санитарных условий работы структурных подразделений и выполнение сотрудниками стандартов предприятия
ИД-1 _{ПК-1} Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (6-этап)	Знать: методы контроля и оценки качества выполнения современных технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Не владеет знаниями о методах контроля и оценки качества выполнения современных технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	Частично владеет знаниями о методах контроля и оценки качества выполнения современных технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	В достаточной степени владеет знаниями о методах контроля и оценки качества выполнения современных технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	В полной мере владеет знаниями о методах контроля и оценки качества выполнения современных технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
	Уметь: осуществлять контроль технологических параметров и режимов современного	Не обладает умениями осуществлять контроль технологических параметров и режимов современного	Частично обладает умениями осуществлять контроль технологических параметров и режимов современного производства продукции об-	В достаточной степени умеет осуществлять контроль технологических параметров и режимов современного производства	В полной мере умеет осуществлять контроль технологических параметров и режимов современного производства

	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания	производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания	щественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественного питания	продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественно-го питания	продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации и технологическую регулировку оборудования, используемого для проведения технологических операций производства продукции общественно-го питания
	Владеть: методикой создания системы контроля на современных предприятиях общественного питания	Не владеет методикой создания системы контроля на современных предприятиях общественного питания	Частично владеет методикой создания системы контроля на современных предприятиях общественного питания	В достаточной степени владеет методикой создания системы контроля на современных предприятиях общественного питания	В полной мере владеет методикой создания системы контроля на современных предприятиях общественного питания
ИД-2 _{ПК-1} Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции	Знать: назначение, принципы действия и устройство технологического оборудования, используе-	Не владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудования, ис-	Частично владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудования, используемого при производстве	В достаточной степени владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудо-	В полной мере владеет знаниями о назначении, принципах действия и устройстве технологического оборудо-

	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	циализированных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-3 _{ПК-1} Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (6-этап)	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет знаниями в области управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет знаниями в области системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет знаниями в области системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет знаниями в области системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и про-	Не обладает умениями проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости со-	Частично обладает умениями проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости современного производства продукции общественного питания массового изго-	В достаточной степени умеет проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости современного производства	В полной мере умеет проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости современного производства

	слеживаемости современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	временного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	товления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами выявления и способами устранения брака в процессе современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе оверменного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет методами выявления и способами устранения брака в процессе современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-З _{ПК-3} Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции (6-этап)	Знать: нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатраты на производство современной продукции общественного питания массового изготовления и специализи-	Не владеет знаниями о нормах расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатратах на производство современной продукции общественного питания массового	Частично владеет знаниями о нормах расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатратах на производство современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет знаниями о нормах расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатратах на производство современной продукции общественного питания массового изготовле-	В полной мере владеет знаниями о нормах расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии и трудозатратах на производство современной продукции общественного питания массового изготовления и спе-

	рованных пищевых продуктов	изготовления и специализированных пищевых продуктов		ния и специализированных пищевых продуктов	циализированных 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 современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не обладает умениями определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично обладает умениями определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Владеть: методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Не владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализи-	Частично владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В достаточной степени владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализи-	В полной мере владеет методами расчета плановых показателей выполнения технологических операций производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализи-

	пищевых про- дуктов	рованных пищевых продуктов		пищевых продуктов	пищевых продуктов
ИД-3 _{ПК-4} Вы- полняет тре- бования За- конодатель- ной и норма- тивной базы в сфере про- фессиональ- ной деятель- ности (6- этап)	Знать: зако- нодательство и норматив- ные право- вые акты Российской Федерации, регулирую- щие дея- тельность современных предприятий питания	Не владеет знаниями о законода- тельстве и нормативных правовых ак- тах Россий- ской Федера- ции, регули- рующих дея- тельность современ- ных пред- приятий пи- тания	Частично владеет знаниями о зако- нодательстве и нормативных пра- вовых актах Рос- сийской Федера- ции, регулирую- щих деятельность предприятий пи- тания	В достаточной степени владе- ет знаниям о законодатель- стве и норма- тивных право- вых актах Рос- сийской Феде- рации, регули- рующих дея- тельность со- временных предприятий питания	В полной мере владеет зна- ниями о зако- нодательстве и нормативных правовых актах Российской Федерации, ре- гулирующих деятельность современных предприятий питания
	Уметь: уста- навливать приоритеты в области пла- нирования и управления производст- венным про- цессом и об- служиванием на предпри- ятии общест- венного пита- ния	Не обладает умениями ус- танавливать приоритеты в области пла- нирования и управления производст- венным про- цессом и об- служиванием на предпри- ятии общест- венного пи- тания	Частично облада- ет умениями устанавливать приоритеты в об- ласти планирова- ния и управления производствен- ным процессом и обслуживанием на предприятии об- щественного пи- тания	В достаточной степени умеет устанавливать приоритеты в области пла- нирования и управления производст- венным про- цессом и об- служиванием на предпри- ятии общест- венного пита- ния	В полной мере умеет устанавли- вать приори- теты в области планирования и управления производст- венным про- цессом и об- служиванием на предприятии общественного питания
	Владеть: спо- собностью управлять ма- териальными ресурсами и персоналом предприятия питания	Не владеет способно- стью управ- лять матери- альными ре- сурсами и персоналом предприятия питания	Частично владеет способностью управлять мате- риальными ресур- сами и персона- лом предприятия питания	В достаточной степени владе- ет способно- стью управ- лять матери- альными ре- сурсами и пер- соналом пред- приятия пита- ния	В полной мере владеет спо- собностью управлять ма- териальными ресурсами и персоналом предприятия питания
ИД-3 _{ПК-7} Способен осуществлять поиск, анализ и использо- вание науч- но- технической информации для разработ- ки и внедре- ния иннова- ций на пред- приятии об-	Знать: техно- логии сбора, размещения, хранения, на- копления, преобразова- ния и переда- чи данных в профессио- нально ориен- тированных информаци- онных систе- мах совре-	Не владеет знаниями о технологии сбора, раз- мещения, хранения, накопления, преобразова- ния и пе- редачи дан- ных в про- фессио- нально ори- ентирован-	Частично владе- ет знаниями о технологии сбо- ра, размещения, хранения, нако- пления, преобра- зования и пере- дачи данных в профессиональ- но ориентиро- ванных инфор- мационных сис- темах совре- менного произ-	В достаточ- ной степени владеет зна- ниям о тех- нологии сбо- ра, размеще- ния, хране- ния, накопле- ния, преобра- зования и пе- редачи дан- ных в про- фессио-нально ориентиро-	В полной ме- ре владеет знаниями о технологии сбора, разме- щения, хра- нения, накоп- ления, преоб- разования и передачи дан- ных в профес- сио-нально ориентиро- ванных ин-

<p>щественного питания (6 этап)</p>	<p>менного производства продукции общественно-го питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ных информационных системах современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>водства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ванных информационных системах современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>формационных системах современного производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>Уметь: разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Не обладает умениями разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Частично обладает умениями разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>В достаточной степени умеет разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>В полной мере умеет разрабатывать мероприятия по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>Владеть: методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения</p>	<p>Не владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения</p>	<p>Частично владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения пакетов прикладных</p>	<p>В достаточной степени владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения</p>	<p>В полной мере владеет методами и средствами сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения</p>

	пакетов прикладных программ в процессе производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	программного обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	программ в процессе производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	обеспечения пакетов прикладных программ в процессе производства современной продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	---	--	--	---	---

Для допуска к дифференцированному 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, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче экзамена уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок, может получить на зачете 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-1опк-4, ИД-2опк-4, ИД-3опк-4, ИД-4опк-4, ИД-2опк-5, ИД-1пк-1, ИД-2пк-1, ИД-3пк-1, ИД-3пк-3, ИД-3пк-4, ИД-3пк-7, в процессе освоения образовательной программы

7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. Технологические аппараты – это:
 - а) устройства, в которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо немеханическим способом
 - б) совокупность функционально-взаимосвязанных технических средств и исполнителей
 - в) совокупность различных по технологическому назначению машин, расположенных в порядке последовательностей технологических операций по обработке объектов производства, которые выполняются одновременно в определенном заданном ритме
 - г) устройства, которых свойства обрабатываемого объекта преобразуются каким-либо механическим способом
2. Пароконвектомат – это:
 - а) вид профессионального теплового оборудования, в котором используются различные режимы сочетания пара и конвекции воздуха для приготовления пищи
 - б) вид профессионального холодильного оборудования, в котором используются различные режимы сочетания охлаждения и конвекции воздуха для приготовления пищи
 - в) вид профессионального специализированного оборудования, в котором используются различные режимы сочетания механического и теплового воздействия на продукт
 - г) вид профессионального оборудования, в котором используются различные режимы обработки охлажденной продукции высоким давлением
3. На какие классы делят пароконвектоматы:
 - а) эконом-класс и премиум-класс
 - б) первый, второй и третий классы
 - в) высший-класс и премиум-класс
 - г) эконом-класс и высший-класс?
4. Какой из перечисленных аппаратов является многофункциональным кулинарным центром:
 - а) Vario Cooking
 - б) пароконвектомат Rational
 - в) многофункциональный пищеварочный котел Dieta
 - г) овощерезка Robot Coupe?
5. Какой из перечисленных видов оборудования можно использовать для приготовления супов, соусов, гарниров, десертов и теста:
 - а) многофункциональный пищеварочный котел Dieta
 - б) Vario Cooking Center
 - в) овощерезка Robot Coupe
 - г) пароконвектомат Unox?
6. При использовании охладителя blast-chiller температура продуктов понижается:
 - а) с 90°C до 3°C за 90 мин
 - б) с 90°C до минус 18°C за 90-240 мин
 - в) с 90°C до 20°C за 60 мин
 - г) с 90°C до минус 30°C за 120 мин

7. При использовании охладителя blast-freezer температура продуктов понижается:
 - а) с 90°C до минус 18°C за 90-240 мин
 - б) с 90°C до 3°C за 90 мин
 - в) с 90°C до 20°C за 60 мин
 - г) с 90°C до минус 30°C за 120 мин
8. Продолжительность хранения продуктов при охлаждении blast-chiller составляет:
 - а) до 5 дней
 - б) от 3 до 12 месяцев
 - в) до 30 дней
 - г) до 18 месяцев
9. Продолжительность хранения продуктов при охлаждении blast-freezer составляет:
 - а) от 3 до 12 месяцев
 - б) до 5 дней
 - в) до 30 дней
 - г) до 18 месяцев
10. Какое из перечисленных видов оборудования имеет две насадки – овощерезку и куттер на одном мотоблоке:
 - а) настольный аппарат Robot Coupe
 - б) планетарный миксер
 - в) многофункциональный пищеварочный котел Dieta
 - г) кулинарный центр Vario Cooking?
11. Принцип работы планетарного миксера заключается в том, что:
 - а) насадка для взбивания вращается по часовой стрелке, а рабочая часть, в которой закреплена насадка – вокруг центра дежи
 - б) насадка для взбивания вращается против часовой стрелке, а рабочая часть – неподвижна
 - в) насадка для взбивания и рабочая часть вращается по часовой стрелке
 - г) насадка для взбивания и рабочая часть вращается против часовой стрелке
12. При использовании вакуумных упаковщиков:
 - а) продукт плотно обтягивается пленкой, что препятствует доступу кислорода воздуха и водяных паров
 - б) продукт подвергается сублимационной сушке
 - в) продукт подвергается замораживанию
 - г) продукт подвергается охлаждению
13. Преимущества пастоварки заключается в том, что:
 - а) в ней используется быстрый способ варки макаронных изделий и осуществляется постоянное поддержание уровня воды
 - б) в ней используется медленный способ варки макаронных изделий
 - в) в ней можно хранить продолжительное время готовые макаронные изделия
 - г) макаронные изделия можно варить откидным и не откидным способами
14. На какие типы подразделяют печи для производства пиццы:
 - а) дровяные, подовые, конвейерные
 - б) дровяные и конвейерные
 - в) конвейерные и подовые
 - г) дровяные и подовые?
15. Чем отличается принцип действия конвейерной печи для приготовления пиццы от дровяной и конвекционной:
 - а) приготовление пиццы происходит путем ее передвижения по движущемуся конвейеру через рабочую область печи, в которой она подвергается термической обработке за счет циркуляции нагретых воздушных масс
 - б) приготовления пиццы происходит за счет трубчатых нагревательных элементов (нижней и верхней части) камеры, которые нагревают ее до заданной температуры

- в) приготовления пиццы происходит за счет нагретых воздушных масс внутри печи, которые циркулируют снизу вверх?
16. Принцип действия индукционной плиты основан на:
- а) использовании энергии магнитного поля
 - б) передачи тепла, выделяемого нагревателем, приготавливаемому продукту
 - в) электромагнитных колебаниях молекул воды со сверх высокой частотой
 - г) использование природного газа для подачи тепла
17. Низкотемпературные печи представляют собой:
- а) коптильни, предназначенные для тепловой обработки и копчения, а также последующего сохранения приготовленного продукта при заданной температуре
 - б) лавовые грили, предназначенные для тепловой обработки продуктов, путем нагревания аппарата за счет трубчатого нагревателя
 - в) коническую сковороду-котел с плоским дном и широкими округлыми бортами для обжаривания продуктов с наименьшей потерей питательных веществ
18. При низкотемпературной обработке (НТО) продуктов:
- а) температура варочной среды не должна превышать 100°C
 - б) температура варочной среды должна составлять 110-120°C
 - в) температура варочной среды должна составлять 125-130°C
 - г) температура варочной среды не должна превышать 150°C
19. Главная особенность технологии охлажденных блюд:
- а) быстрое охлаждение их от 70-80 °C до 10°C
 - б) медленное охлаждение их от 70-80 °C до 10°C
 - в) быстрое охлаждение их от 90-98 °C до 0-4°C
 - г) медленное охлаждение их от 90-98 °C до 0-4°C
20. Интенсивное охлаждение блюд в гастроемкостях осуществляется:
- а) в специализированных холодильных шкафах или аппаратах интенсивного охлаждения
 - б) в воде с добавлением льда
 - в) в среднетемпературных холодильных шкафах
 - г) в низкотемпературных холодильных камерах
21. Технологический процесс быстрозамороженных полуфабрикатов предусматривает:
- а) механическую и тепловую обработку сырья, порционирование, фасовку и упаковку готовых изделий, замораживание
 - б) механическую обработку сырья, порционирование, тепловую обработку сырья, фасовку и упаковку готовых изделий, замораживание
 - в) механическую и тепловую обработку сырья, порционирование, замораживание, фасовку и упаковку готовых изделий
 - г) механическую и тепловую обработку сырья, порционирование, фасовку, замораживание и упаковку готовых изделий
22. Температура замороженной продукции, предназначенной для хранения, должна быть не выше:
- а) минус 18°C
 - б) минус 35°C
 - в) минус 8°C
 - г) минус 20°C
23. Какие факторы обеспечивают высокое качество и микробиологическую безопасность кулинарной продукции, приготовленной по технологии Sous Vide:
- а) длительная тепловая обработка продуктов при температуре 55-95 °C предварительно упакованных «под вакуум»
 - б) кратковременная тепловая обработка продуктов при температуре 55-95 °C предварительно упакованных «под вакуум»
 - в) упаковка продуктов «под вакуум»

- г) длительная тепловая обработка продуктов при температуре 55-95 °С?
24. После варки продуктов по технологии Sous Vide пакеты охлаждают:
- а) в аппаратах интенсивного охлаждения
 - б) в низкотемпературных холодильных шкафах
 - в) в среднетемпературных холодильных шкафах
 - г) в воде
25. На чем основано вакуумное упаковывание пищевых продуктов в регулируемой атмосферной среде (МАР):
- а) на замене воздуха смесью инертных газов высокой степени очистки, состав которой соответствует полученному продукту
 - б) на замене инертных газов высокой степени очистки в состав которых входит углекислый газ
 - в) на замене кислорода
 - г) на замене азота
26. Какими бактериологическими функциями обладает углекислый газ:
- а) замедляет развитие аэробов и плесени
 - б) позволяет поддерживать в упаковке постоянную концентрацию смеси газов, что предохраняет упаковку от сминания и способствует вытеснению кислорода из упаковки
 - в) устраняет анаэробные условия в упаковках белой рыбы?
27. Технология приготовления кулинарной продукции с использованием микроволновых процессов применяется для:
- а) приготовления/пастеризации упакованного продукта
 - б) обработки охлажденной продукции высоким давлением
 - в) обработки охлажденной продукции низким давлением
 - г) уменьшение продолжительности тепловой обработки
28. При какой температуре разрушаются следы ботулизма под воздействием НРР:
- а) 75°С
 - б) 70°С
 - в) 80°С?
 - г) 85°С
29. Основателями «молекулярной кулинарии» являются:
- а) Николос Куртни и Эрве Тис
 - б) Антуан Огюст Парматъе и Мишель Шеврель
 - в) Антуан Лоран Лавуазье и Марселен Бертло
 - г) А.Г. Несмеянов и Луи Камилл Майяр
30. В какой стране прошел первый международный семинар по молекулярной кулинарии:
- а) в Италии
 - б) в Германии
 - в) во Франции
 - г) в Англии?
31. В каком году Эстон Блюменталь открыл исследовательскую кухню молекулярной кулинарии:
- а) в 2004г
 - б) в 1990г
 - в) в 2000г
 - г) в 2010г?
32. Капсулирование – это:
- а) процесс включения одного материала в оболочку другого для получения частиц от нескольких нанометров до нескольких миллиметров
 - б) процесс получения пищевых продуктов с воздушно-пористой структурой
 - в) использование жидкого азота в производстве продуктов питания

- г) использование загустителей с целью придания супам, соусам, напиткам, сладким блюдам и др. вязкой консистенции
33. Автором технологии капсулирования является:
- а) Ферран Андреа
 - б) Энтон Блюменталь
 - в) Мишель Шеврель
 - г) Марселен Бертло
34. При эспумезации:
- а) продукт доводят до состояния жидкого пюре, после чего с помощью сифона под воздействием оксидов азота или углерода насыщают смесь пузырьками газа
 - б) подготавливают раствор на основе альгината натрия и жидкого наполнителя
 - в) растворяют газ в продукте под давлением
 - г) нагнетают газ в жидкость под давлением
35. Пенообразователи – это:
- а) ингредиенты, способные образовывать защитные адсорбционные слои на поверхности раздела фаз жидкость/газ
 - б) растворы, содержащие альгинат натрия
 - в) вещества, используемые для повышения вязкости продукта
 - г) соединения, придающие пищевому продукту свойства структурированной высокодисперсной системы жидкой дисперсионной средой
36. В качестве пенообразователей используют:
- а) соевый лецитин, экстракт корня солодки, яичный белок, пектины, желатин, модифицированные крахмалы
 - б) расщепленные крахмалы, целлюлозу, камедь рожкового дерева и гуаровую камедь
 - в) альгиновую кислоту и его соли
 - г) агар-агар, каррагинаны и фосфолипиды
37. При какой температуре происходит переход азота из газообразного состояния в жидкое:
- а) минус 195,8°C
 - б) минус 204,2°C
 - в) минус 155,7°C
 - г) минус 100°C
38. Кто из известных шеф-поваров первым использовал жидкий азот в кулинарной практике:
- а) Агнес Маршали
 - б) Эстон Блюменталь
 - в) Джейми Оливер
 - г) Ален Дюкасс?
39. Гранулированный оксид углерода (II) используют для:
- а) охлаждения и замораживания
 - б) сгущивания
 - в) устойчивости пены
 - г) растворение газа в продукте под давлением
40. При поглощении углекислого газа поверхностью продукта образуется:
- а) угольная кислота
 - б) азотная кислота
 - в) фосфорная кислота
 - г) молочная кислота
41. Основная функция загустителей состоит в:
- а) увеличении вязкости раствора
 - б) микробиологическом разрыхлении высокомолекулярных смесей

- в) образовании однородной смеси из двух или более несмешиваемых фаз
 - г) способности снижать тенденцию частиц пищевого продукта прилипать друг другу
42. В молекулярной кулинарии в качестве студнеобразователей используют:
- а) гидроколоиды
 - б) консерванты
 - в) антиоксиданты
 - г) кислоты и регуляторы кислотности
43. Cookvar – это:
- а) вакуумная кастрюля, которая искусственно создает низкое давление при отсутствии кислорода
 - б) устройство для хранения и замораживания кулинарных изделий в жидком азоте
 - в) миникотел для приготовления пищи с функцией перемешивания
 - г) прибор для создания аромата
44. Капучинатор – это:
- а) устройство для создания пены
 - б) устройство для хранения и замораживания кулинарных изделий в жидком азоте
 - в) миникотел для приготовления пищи с функцией перемешивания
 - г) прибор для создания аромата
45. Сосуд Дьюра предназначен для:
- а) хранения и замораживания кулинарных изделий в жидком азоте
 - б) приготовления пищи с функцией перемешивания
 - в) создания аромата
 - г) гомогенизации
46. Термомиксер – это:
- а) миникотел для приготовления пищи с функцией перемешивания
 - б) прибор для создания аромата
 - в) сосуд для хранения и замораживания кулинарных изделий в жидком азоте
 - г) вакуумная кастрюля, которая искусственно создает низкое давление при отсутствии кислорода
47. Какие ингредиенты используют для эмульсификации:
- а) леците, сукро, глице
 - б) альгин, кальцин, цитрас, глюко
 - в) агар, каппа, йота, геллан, метил
 - г) мука, крахмал, фосфолипиды
48. Стефан-гриль предназначен для приготовления:
- а) продуктов «с дымком»
 - б) продуктов «с ароматом карамели»
 - в) запеченных продуктов
 - г) пассерованных продуктов
49. Особенность пакоджетинга заключается:
- а) в гомогенизации продукта с добавлением агентов, оказывающих связующий адгезивный эффект
 - б) в смешивании и измельчении компонентов блюда при постоянном нагреве
 - в) в разделении смеси летучих жидкостей на ее компоненты путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров
 - г) в сохранении ароматов
50. Особенность термомиксинга заключается:

- а) в смешивании и измельчении компонентов блюда при постоянном нагреве
- б) в гомогенизации продукта с добавлением агентов, оказывающих связующий адгезивный эффект
- в) в разделении смеси летучих жидкостей на ее компоненты путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров
- г) в сохранении ароматов

51. Особенность ароматистилляции заключается:

- а) в разделении смеси летучих жидкостей на ее компоненты путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров
- б) в гомогенизации продукта с добавлением агентов, оказывающих связующий адгезивный эффект
- в) в смешивании и измельчении компонентов блюда при постоянном нагреве
- г) в сохранении ароматов

7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям

1-ый рейтинг-контроль

1. Факторы, определяющие внедрение инновационных технологий в производство кулинарной продукции.
2. Характеристика и функциональные возможности пароконвектоматов.
3. Характеристика и использование многофункционального пищеварочного котла.
4. Использование шкафов интенсивного охлаждения/замораживания.
5. Преимущества использования на производстве предприятий питания универсальных кухонных машин модельного ряда Robot – Coupe.
6. Функциональные возможности планетарных миксеров.
7. Использование при производстве кулинарной продукции вакуумных упаковщиков.
8. Характеристика, функциональные возможности, использование специализированных видов теплового оборудования (пастоварки, печи для пиццы).
9. Преимущества использования на производстве индукционных плит.
10. Функциональные возможности и преимущество использования низкотемпературных печей.

2-ой рейтинг-контроль

1. Охлажденные блюда, гарниры и кулинарные изделия в гастрономических емкостях.
2. Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах.
3. Разогревание и реализация охлажденной продукции.
4. Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий.
5. Технология быстрозамороженных блюд и изделий.
6. Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции.
7. Теоретические основы технологии Cook-Chill. Выбор сырья, тепловая обработка, подготовка к охлаждению.
8. Шоковое охлаждение и охлаждение погружением.
9. Хранение, транспортирование и разогревание с использованием системы Cook-Chill.
10. Вакуумирование, суть процесса.
11. Низкотемпературная тепловая обработка, её преимущества.
12. Инновационная технология с использованием вакуумирования (SousVide).
13. Технологии Sous-vide, суть процесса.

3-ий рейтинг-контроль

1. История создания молекулярной гастрономии.
2. Технологические приемы, используемые в молекулярной кулинарии.
3. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии.
4. Основные приемы научной (молекулярной) гастрономии.
5. Жидкий азот: технологическая характеристика, история. Техника безопасности при работе с жидким азотом.
6. Технология приготовления блюд с использованием жидкого азота.
7. Инновационное оборудование для молекулярной кухни.
8. Технология приготовления кулинарной продукции с использованием микроволновых процессов (MicVаспроцесса).
9. Использование в кулинарной практике модифицированных газовых сред.
10. Технология обработки охлажденной продукции высоким давлением (HPP - технология).
11. Технологии пакоджетинг, термомиксинг, аромадистилляция.
12. Современные способы обработки и упаковки продуктов питания.

7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию

1. Факторы, определяющие внедрение инновационных технологий в производство кулинарной продукции.
2. Характеристика и функциональные возможности пароконвектоматов.
3. Характеристика и использование многофункционального пищеварочного котла.
4. Использование шкафов интенсивного охлаждения/замораживания.
5. Преимущества использования на производстве предприятий питания универсальных кухонных машин модельного ряда Robot – Coupe.
6. Функциональные возможности планетарных миксеров.
7. Использование при производстве кулинарной продукции вакуумных упаковщиков.
8. Характеристика, функциональные возможности, использование специализированных видов теплового оборудования (пастоварки, печи для пиццы).
9. Преимущества использования на производстве индукционных плит.
10. Функциональные возможности и преимущество использования низкотемпературных печей.
11. Охлажденные блюда, гарниры и кулинарные изделия в гастрономических емкостях.
12. Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах.
13. Разогревание и реализация охлажденной продукции.
14. Ассортимент быстрозамороженных полуфабрикатов и готовых изделий.
15. Технология быстрозамороженных блюд и изделий.
16. Размораживание и разогревание быстрозамороженной продукции.
17. Теоретические основы технологии Cook-Chill. Выбор сырья, тепловая обработка, подготовка к охлаждению.
18. Шоковое охлаждение и охлаждение погружением.
19. Хранение, транспортирование и разогревание с использованием системы Cook-Chill.
20. Вакуумирование, суть процесса.
21. Низкотемпературная тепловая обработка, её преимущества.
22. Технология приготовления кулинарной продукции с использованием микроволновых процессов (MicVаспроцесса).
23. Использование в кулинарной практике модифицированных газовых сред.
24. Инновационная технология с использованием вакуумирования (SousVide).
25. Технология обработки охлажденной продукции высоким давлением (HPP - технология).
26. Технологии Sous-vide, суть процесса.

27. Технологии пакоджетинг, термомиксинг, аромадистилляция.
28. История создания молекулярной гастрономии.
29. Технологические приемы, используемые в молекулярной кулинарии
30. Инновационные ингредиенты для молекулярной гастрономии.
31. Основные приемы научной (молекулярной) гастрономии.
32. Инновационное оборудование для молекулярной кухни.
33. Жидкий азот: технологическая характеристика, история. Техника безопасности при работе с жидким азотом.
34. Технология приготовления блюд с использованием жидкого азота.
35. Современные способы обработки и упаковки продуктов питания.

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

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

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

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

1. Современные технологии производства продуктов питания: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по напр. подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» всех форм обучения / сост. А. С. Джабоева. - Нальчик : КБГАУ, 2018. - 165 с. – Режим доступа: <http://kbgau.ru:88>
2. Васюкова А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник/ А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова; под ред. А.Т. Васюковой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. – 368 с. [Электронный ресурс]. – <http://biblioclub.ru>.
3. Куткина М.Н. Инновации в технологии продукции индустрии питания: Учебное пособие для вузов. [Электронный ресурс]: учеб. пособие / М.Н. Куткина, С.А. Елисеева. – СПб.: 2016. – 168 с. Режим доступа: e.lanbook.com.
4. Технология продуктов общественного питания: учебник для студ., обуч. по спец. «Технология продуктов общественного питания» / Под ред. А.И. Мглинец. – СПб: Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Дополнительная литература:

5. Альшевская, М. Н. Современные технологии производства продукции общественного питания: учеб.-методич. пособие по изучению дисциплины для студ. магистратуры по напр. подгот. 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания./ М.Н. Альшевская – Калининград, 2022. – 100 с. – Режим доступа. – URL: https://klgtu.ru/vikon/sveden/files/UMP_po_Sovremennym_tehnologiyam_proizvodstva_produkcii_obschestvennogo_pitaniya.pdf
6. Богатырева Т.Г. Технология пищевых продуктов с длительными сроками хранения / Т.Г. Богатырева, Н.В. Лабудина – СПб.: Профессия, 2013. – 184 с.

7. Джабоева А.С. Методические указания к самостоятельному изучению дисциплины «Современные технологии производства продуктов питания» и выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс]. – Нальчик, 2015. – 35 с.
8. Замороженные пищевые продукты: производство и реализация / Под ред. Дж.А. Эванс. Пер. с англ. – СПб.: Профессия, 2010. – 440 с.
9. Стрингер М. Охлажденные и быстрозамороженные пищевые продукты: Научные основы и технология / М.Стрингер, К. Деннис. Пер. с англ. – СПб.: Профессия, 2003. – 496 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. При подготовке к лабораторным работам студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным работам путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособий, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ , приходящихся 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.). Са-

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 лабораторным работам;
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на 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, ознакамливаются 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 «Современные технологии продукции общественного питания» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом с оценкой.

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/А 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/
Российская торговля	http://www.rtpress.ru

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

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	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	Лабораторные занятия	Учебная аудитория 111 для проведения лабораторных занятий; учебной практики; групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 12, стулья – 48. Основное оборудование: пароконвектомат «Rational» - 1 шт., пароконвектомат TECNOEKA EVOLUTION EKF 711 TC – 1 шт., плита индукционная «ИПП-410145» - 1 шт., печь хлебопекарная электрическая ХПЭ-750/3С «Восход» - 1 шт., машина тестомесильная МТ-30 – 1 шт., машина тестораскаточная МРТ-1–1 шт., вакуумный упаковщик камерный настольный INDOKOR 350 MS – 1 шт., миксер планетарный KITCHENAID PROFESSIONAL – 1 шт., рогаликовая, багетоформирующая машина ТЗ-5 «Восход» – 1 шт., картофелеочистительная машина FAMA FP102 – 1 шт., шкаф шоковой заморозки ICEMATIC ST/18 – 1 шт., шкаф холодильный «Polair CM 110-S» – 3 шт., шкаф морозильный «Tefcold UF 200» – 2 шт., овощерезка «Robot coupe» – 1 шт., весы электрические порционные «CAS AD 10» – 3 шт., электрокипятильник – 2 шт., водонагреватель «T thermex» – 1 шт., мясорубка «Sirman TS-12E» – 2 шт., линия раздачи «Аста», столы производ-

			<p>ственные – 8 шт., машина посудомоечная купольного типа АВАТ МПК-700 К-0,1 – 1 шт., столы с моечной ванной – 2 шт., ванны моечные ВМ-41/430 – 4 шт., стеллажи производственные – 4 шт., 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>