

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тольяттинский государственный университет»

Б1.О.17
(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продуктов общественного питания

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: Заочная

Год набора: 2019

Общая трудоемкость: 13 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5	6	7	Итого
Форма контроля	экзамен	зачет	экзамен	
Вид занятий				
Лекции	8	10	8	26
Лабораторные	12	10	8	30
Практические		8	6	14
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР				
Промежуточная аттестация	0,35	0,25	0,35	0,95
Контактная работа	20,35	28,25	22,35	70,95
Самостоятельная работа	79,0	112,0	185,0	376
Контроль	8,65	3,75	8,65	21,05
Итого	108	144	216	468

Рабочую программу составила:

Доцент Озерова Т.С.

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рецензирование рабочей программы дисциплины:

☒

Отсутствует

☐

Рецензент

(должность, ученое звание, степень, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Срок действия рабочей программы дисциплины до «_____» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДЕНО

На заседании кафедры «Технологии производства пищевой продукции и организация общественного питания»

(протокол заседания № _____ от «_____» _____ 20__ г.).

1. Цель освоения дисциплины

Цель – освоение студентами теоретических знаний, формирование умений и навыков в области технологии продукции общественного питания. Изучение выпускаемого ассортимента, особенностей приготовления, качества и безопасности продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплины, учебные курсы, на освоении которых базируется данная дисциплина (учебный курс) – «Введение в профессию», «Общая и неорганическая химия», «Органическая химия», «Безопасность жизнедеятельности».

Дисциплины, учебные курсы, для которых необходимы знания, умения, навыки, приобретаемые в результате изучения данной дисциплины (учебного курса) – «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология и организация питания кухонь мира», «История русской кухни», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов	Знать: прогрессивные способы кулинарной обработки продуктов с использованием современных видов оборудования. Основы виды высоко технологичного оборудования и способы его эксплуатации.
		Уметь: использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания Осуществляет выбор технологического оборудования для различных приемов кулинарной обработки сырья и продуктов
		Владеть: навыками эксплуатации высокотехнологичного оборудования
ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	Знать: основные стадии технологического процесса производства кулинарной продукции
		Уметь: Способен описывать технологические процессы при производстве кулинарной продукции

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		Владеть: умением выбрать технологические приемы производства кулинарной продукции, учетом рационального использования сырья
	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса	Знать: Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства кулинарной продукции из различных видов сырья
		Уметь: находить наиболее экономически обоснованные технологические схемы производства кулинарной продукции .-производить расчет основных технологических процессов производства
		Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов на предприятиях общественного питания на основе принципов безопасности и снижение потерь при кулинарной обработке
ОПК-1 Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	Знать: современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности. Уметь: выбирать современные информационные технологии и программные средства, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности. Владеть навыками применения современных информационных технологий и программных средств, в том числе отечественного производства, при решении задач профессиональной деятельности

4. Структура и содержание дисциплины

Семестр 5

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
1	Лек 1	Классификация процессов обработки пищевых продуктов	5	4	4		-Тест 1
	Лек 2	Изменение белков, жиров и углеводов при кулинарной обработке	5	4	4		-Тест 2
	Лаб3 1	Первичная обработка овощей	5	2	13		-Тест 3, задание 1
	Лаб3 2	Первичная обработка рыбы	5	4	13		-Тест 4. задание 2
	Лаб3 3	Первичная обработка мяса	5	4	13		Тест 5, задание 3
	Лаб.3 4	Первичная обработка птицы	5	2	13		Тест 6, задание 4
	Сам. раб.	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	5	79,0			
	ПА	Промежуточная аттестация	5	0,35	40		Итоговый тест
	Контроль	Контроль	5	8,65			Вопросы к экзамену №№ 1-74
Итого:				108	100		

Семестр 6

	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
	Лек 1	Технология приготовления первых блюд и соусов. Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству.		2	14		Тест 1,2
	Лек.2	Правила варки, припускания, жарки, запекания и тушения овощей. Блюда из отварных и припущенных, овощей. Требования к качеству и хранению овощных блюд. Способы жарки овощей: основной во фритюре. Блюда из жареных овощей, приготовление и отпуск. Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству и хранению.	6	2	14		Тест 3, 4
	Лек.3	. Требования к качеству и хранению . Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству и хранению готовых блюд.	6	2	8	-	Тест 5
	Лек 4	. Правила варки и припускания мяса .Способы жарки мяса. и птицы. Блюда из отварного, жареного мяса и птицы . Рекомендуемые гарниры и соусы . Способы подачи . Требования к качеству и хранению.	6	2	16	-	Тест 6.7
	Лек.5	технология приготовления блюд из яиц и творога. Способы подачи. Требования к качеству и хранению.			8		Тест 8
	Лаб3 1	Приготовление и отпуск блюд из отварной, жаренной, запеченной и рубленой рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6	6		-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
	Лаб3 2	Приготовление блюд из отварного, жаренного, тушеного мяса. Оценка качества готовых блюд.	6	4		-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
	Пр3 №1	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовых изделий.	6	2		-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала

	Пр3 2	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовых блюд.	6	2		-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
	Пр3 3	Расчет расхода сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции"	6	2		-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
	Пр3 4	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	6	2		-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	6	112,0		-	
	ПА	Промежуточная аттестация	6	0,25	40		Итоговый тест
	контроль			3,75			
Итого:				144	100		

Семестр 7

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 6. Технология продукции общественного питания	Лек.1	Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий. Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Технология производства холодных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Требования к качеству, условия хранения и реализации.	7	2	15	-	Тест 1
	Лаб 1		7	4	-	-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
	Пр 1		7	2	-	-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала

	Лек.2	Технологическая характеристика сырья для сладких блюд. Классификация и ассортимент сладких блюд. Механическая кулинарная обработка плодов и ягод. Тепловая кулинарная обработка сырья и полуфабрикатов. Требования к качеству, условия хранения и реализации сладких блюд. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов для напитков. Классификация и ассортимент напитков. Рецептуры и технологии приготовления различных напитков. Требования к качеству, условия хранения и реализации напитков.	7	2	15	-	Тест 2
					-	-	
			7		-	-	
	Лек.3	Требования к качеству сырья и его подготовка к производству. Классификация и ассортимент мучных изделий. Технология различных видов полуфабрикатов из муки (тесто дрожжевое и пресное).. Мучные кондитерские и булочные изделия. Их классификация и ассортимент. Технологические схемы приготовления тортов и пирожных. Приготовление выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству тортов и пирожных. Условия, сроки хранения и реализации. Ассортимент кексов. Технологические схемы	7	2	15	-	Тест 3
	Лаб 2		7	4	-	-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
	Пр 2		7	4	-	-	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала

		приготовления. Требования к качеству.					
	Лек.4	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	7	2	15	-	Тест 4
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	7	185	-	-	
	ПА	Промежуточная аттестация	7	0,35	40		Итоговый тест
	Контроль	Контроль	7	8,65	-		Вопросы к экзамену №№ 1-65
Итого:				216	100		

5. Образовательные технологии

Дистанционные образовательные технологии – изучение курса (учебной дисциплины) посредством электронных учебно-методических материалов, размещенных в обучающей среде с использованием компьютера, подключенного к сети интернет

6. Методические указания по освоению дисциплины

В процессе освоения лекционного материала студент изучает конспект лекций и при необходимости соответствующий теоретический материал по литературным источникам, указанным в основной и дополнительной литературе.

Отчеты по практическим занятиям должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи практической работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- расчеты
- вывод

Отчеты по лабораторным работам должны содержать:

- титульный лист
- цель и задачи лабораторной работы
- краткую теорию в соответствии с заданием
- результаты исследования и расчеты
- вывод

7. Оценочные средства

7.1. Паспорт оценочных средств

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
5	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов	Тестовые задания №1,2 Отчет по лабораторным работам №1-4 Вопросы к экзамену №1-39. 40-60...
5	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	Тестовые задания №3,4 Вопросы к экзамену №40-74
5	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса	Тестовые задания 3.4 Отчет по лабораторным работам 1-4 Вопросы к экзамену 61-74
6	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов	Тестовые задания -4-5 Отчет по лабораторным работам 1-4 Вопросы к зачету 40-60. 61-74 Отчет по практическим работам 1-9
6	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	Отчет по лабораторным работам №1-7 Вопросы к зачету 2-5, 18-29, 34-45. 47-54
6	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации	Тестовые задания 6-8 Отчет по практическим работам 1-9 Вопросы к зачету №2,17,34, 55, 62

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	производственного процесса	<i>Отчет по лабораторным работам 1-7</i>
6	ОПК-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	<i>Отчет по практическим работам 7-9</i>
7	ОПК-3.1. Осуществляет выбор технологического оборудования для различных способов кулинарной обработки продуктов	<i>Тестовые задания 6-8 Отчет по практическим работам 1-9 Вопросы к зачету № 2, 17, 34, 55, 62 Отчет по лабораторным работам 1-7</i>
7	ОПК-1.1. Понимает принципы, методы и средства решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	<i>Отчет по практическим работам 1-9</i>
7	ОПК-4.1. Способен разрабатывать стадии технологического процесса производства продуктов общественного питания	<i>Отчет по лабораторным работам 1-7 Отчет по практическим работам 1-6 Вопросы к зачету 1-35 Тестовые задания 9-10</i>
7	ОПК-4.2. Использует технологические принципы производства кулинарной продукции при организации производственного процесса	<i>Отчет по практическим работам 1-9 Вопросы к зачету № 30-65 Отчет по лабораторным работам 1-7 Тестовые задания 6-10</i>

7.2. Типовые задания или иные материалы, необходимые для текущего контроля

7.2.1. Тест

(наименование оценочного средства)

Типовые примеры заданий

Тест 1

1. Тепловая кулинарная обработка – это:

- ⊙ кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу

- о совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

2. Механическая кулинарная обработка – это:

- ☉ кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- о воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- о кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- о совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

3. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ кулинарное изделие --- пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенных до кулинарной готовности
- ⇔ кулинарная продукция--- совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов
- ⇔ сырьё --- исходные продукты, предназначенные для дальнейшей обработки
- ⇔ полуфабрикат высокой степени готовности --- кулинарный полуфабрикат, из которого в результате минимально необходимых технологических операций получают блюдо или кулинарное изделие

4. Пищевая ценность – это комплексное свойство, объединяющее:

- ☒ энергетическую ценность
- ☒ физиологическую ценность
- ☒ биологическую ценность
- ☐ химическую ценность
- ☐ питательную ценность

5. Совокупность полезных свойств кулинарной продукции:

- ☒ пищевая ценность
- ☒ безопасность
- ☒ органолептические показатели
- ☒ усвояемость
- ☐ химические свойства
- ☐ питательную ценность

6. Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности:

- ☉ полуфабрикат
- о полуфабрикат высокой степени готовности
- о блюдо
- о кулинарная продукция

7. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ энергетическая ценность --- характеризуется количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- ⇔ биологическая ценность--- определяется в основном качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
- ⇔ физиологическая ценность --- обусловлена наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека

8. Количество энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления, называют:

- ☒ энергетическая ценность
- ☐ биологическая ценность
- ☐ физиологическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ физическая ценность

9. Энергетическая ценность блюда измеряется в:

- ☒ килокалориях
- ☐ граммах
- ☐ килограммах
- ☐ процентах

10. Наличие веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека, определяется как:

- ☒ физиологическая ценность
- ☐ физическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ энергетическая ценность
- ☐ биологическая ценность

11. Качество белков пищи, т.е. перевариваемость и степень сбалансированности аминокислотного состава, характеризует:

- ☒ биологическая ценность
- ☐ энергетическая ценность
- ☐ химическая ценность
- ☐ физическая ценность
- ☐ физиологическая ценность

12. Безопасность бывает:

- ☒ химическая
- ☒ санитарно-гигиеническая
- ☒ радиационная
- ☐ физическая
- ☐ энергетическая

13. Показатели, по которым контролируют качество кулинарной продукции

- ☒ органолептические

- ☒ физико-химические
- ☒ микробиологические
- ☐ химические

14. Показатели, характеризующие пищевую ценность кулинарной продукции, её компонентный состав (массовая доля жира, сахара, соли, влаги или сухих веществ, общая кислотность, щелочность, токсичность элементов), соблюдение рецептуры:

- ☒ физико-химические
- ☐ микробиологические
- ☐ химические
- ☐ органолептические

15. Показатели, характеризующие соблюдение технологических и санитарных требований при её производстве, транспортировании, хранении и реализации:

- ☒ микробиологические
- ☐ химические
- ☐ органолептические
- ☐ физико-химические

16. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ химическая безопасность --- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей
- ⇔ санитарно-гигиеническая безопасность --- отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ⇔ радиационная безопасность --- отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями

17. Химическая безопасность – это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями

18. Санитарно-гигиеническая безопасность – это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей

19. Радиационная безопасность – это:

- ☒ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесен жизни, здоровью потребителей радиоактивными веществами или их ионизирующими излучениями
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при микробиологических и биологических загрязнениях кулинарной продукции, вызываемых бактериями и грибами
- ☐ отсутствие недопустимого риска, который может быть нанесён токсичными веществами жизни, здоровью потребителей

20. Внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус - это:

- ☒ органолептические показатели
- ☐ физические показатели
- ☐ химические показатели
- ☐ санитарно-гигиенические показатели
- ☐ биологические показатели

21. Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции – это

Ответ: рецептура

22. Установите соответствие между термином и его определением:

- ⇔ кулинарная обработка --- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- ⇔ механическая кулинарная обработка--- кулинарная обработка пищевых продуктов механическими способами с целью изготовления блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов
- ⇔ тепловая кулинарная обработка --- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- ⇔ кулинарная готовность--- совокупность заданных физико-химических, структурно-механических, органолептических показателей качества блюда и кулинарного изделия, определяющих их пригодность к употреблению

23. Органолептические показатели включают в себя:

- ☒ внешний вид
- ☒ цвет
- ☒ консистенция
- ☒ запах
- ☒ вкус
- ☐ безопасность

24. Количество этапов технологического цикла производства кулинарной продукции:

- ☒ 9
- ☐ 10
- ☐ 5
- ☐ 12

25. Этап технологического цикла производства кулинарной продукции, который включает составление меню, разработку рецептур новых или фирменных блюд, подготовку нормативной (техничко-технологических карт, технических условий – ТУ, стандартов предприятий – СТП) и технологической (технологических карт, технологических инструкций) документации

- ☉ проектирование и разработка продукции
- о маркетинг
- о планирование и разработка технологического процесса
- о материально-техническое снабжение

26. Этап технологического цикла производства кулинарной продукции, под которым понимают проверку соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям:

- ☉ контроль качества
- о производство продукции
- о материально-техническое снабжение
- о планирование и разработка технологического процесса

27. Уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции – это _____ при кулинарной обработке.

Ответ: отходы

Критерии оценки

Контроль по представленным тестам проводится по окончании изучения соответствующего раздела пропорционально правильным ответам. По завершении изучения курса проводится рубежный тест

5 семестр

№ п/п	Наименование изучаемого раздела	Количество баллов	Оценочное средство	Критерии и нормы оценки
1	Теоретические основы ПОП Технологические принципы производства кулинарной продукции	4	Тест 1	0,2 балла за каждый правильный ответ
2	Процессы, формирующие качество кулинарной продукции	4	Тест 2	0,2 балла за каждый правильный ответ
3	Первичная обработка овощей	4	Тест 3	0,2 балла за каждый правильный ответ
4	Первичная обработка рыбы	4	Тест 4	0,2 балла за каждый правильный ответ
5	Первичная обработка мяса	4	Тест 5	0,2 балла за каждый правильный ответ
6	Первичная обработка птицы	4	Тест 6	0,2 балла за каждый правильный ответ
	Рубежный тест	40		
	Итого	64		

№ п/п	Наименование изучаемого раздела	Количество баллов	Оценочное средство	Критерии и нормы оценки
Прз 1	Первичная обработка овощей	9	Задание 1	Каждая задача оценивается в 3 балла
Прз 2	Первичная обработка рыбы	9	Задание 2	Каждая задача оценивается в 3 балла
Прз 3	Первичная обработка мяса	9	Задание 3	Каждая задача оценивается

				в 3 балла
Прз 4	Первичная обработка птицы	9	Задание 4	Каждая задача оценивается в 3 балла
	Итого	36		
	Всего 5 семестр	100		

6 семестр

№ п/п	Наименование изучаемого раздела	Количество баллов	Оценочное средство	Критерии и нормы оценки
1	Технология приготовления первых блюд	5	Тест 1	0,25 балла за каждый правильный ответ
2	Технология приготовления соусов	5	Тест 2	0,25 балла за каждый правильный ответ
3	Технология приготовления блюд из овощей	5	Тест 3	0,25 балла за каждый правильный ответ
4	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	5	Тест 4	0,25 балла за каждый правильный ответ
5	Технология приготовления блюд из рыбы	5	Тест 5	0,25 балла за каждый правильный ответ
6	Технология приготовления блюд из мяса	6	Тест 6	0,3 балла за каждый правильный ответ
7	Технология приготовления блюд из птицы	5	Тест 7	0,25 балла за каждый правильный ответ
8	Технология приготовления блюд из яиц и творога	4	Тест 8	0,2 балла за каждый правильный ответ
9	Рубежный тест	40		
10	Практическая 1 Расчет сырья для приготовления блюд из овощей	5		5 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные 3 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы с ошибками 0 баллов - алгоритм и результаты работы не верные.
11	Практическая 2 Расчет сырья для приготовления блюд из круп	5		5 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные 3 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы с ошибками 0 баллов - алгоритм и результаты работы не верные.
	Итого	100		

7 семестр

№ п/п	Наименование изучаемого раздела	Количество баллов	Оценочное средство	Критерии и нормы оценки
1	Технология приготовления холодных блюд и закусок	10	Тест 1	0,75 балла за каждый правильный ответ
2	Технология приготовления сладких блюд и напитков	10	Тест 2	0,75 балла за каждый правильный ответ
3	Технология приготовления мучных кондитерских изделий	15	Тест 3	0,75 балла за каждый правильный ответ
4	Технология кулинарной продукции специального назначения	15	Тест 4	0,75 балла за каждый правильный ответ
5	Рубежный тест	40		
6	Практическая работа 1 расчет сырья для приготовления сладких блюд	5	Отчет по практической работе	5 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные

				3 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы с ошибками 0 баллов - алгоритм и результаты работы не верные.
7	Практическая работа 2 Расчет сырья для приготовления блюд из круп	5	Отчет по практической работе	5 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные 3 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы с ошибками 0 баллов - алгоритм и результаты работы не верные.
Итого		100		

7.2.2. Практические и лабораторные работы

(наименование оценочного средства)

5 семестр

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Лаб. 1	Первичная обработка овощей		Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
Лаб.2	Первичная обработка рыбы		Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
Лаб.3	Первичная обработка мяса		Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
Лаб.4	Первичная обработка птицы		Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала

6 семестр

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр 1	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции. из рыбы	5,0	5 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные 3 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы с ошибками 0 баллов - алгоритм и результаты работы не верные.
Пр 2	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции.	5,0	5 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы верные 3 баллов - отчет оформлен, алгоритм и результаты работы с ошибками 0 баллов - алгоритм и результаты работы не верные.
Лаб 1	Приготовление блюд из рыбы		Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
Лаб.2	Приготовление блюд из мяса		Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала

7 семестр

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр 1	Расчет сырья массой брутто для приготовления сладких блюд	5.0	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в

			освоении материала
Пр 2	Расчет сырья массой брутто для приготовления напитков	5,0	Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
Лаб з 1	Приготовление холодных блюд и закусок		Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала
Лаб з 2	Приготовление мучных кондитерских изделий		Отчет не оценивается, но выполнение работы помогает в освоении материала

Критерии оценки

Отчет по практическим и лабораторным работам не оценивается, но выполнение работы помогает студенту в освоении материала

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр 5

№ п/п	Вопросы к экзамену
1.	Этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции.
2.	Основные понятия и определения в области технологии: сырьё, полуфабрикат, кулинарное изделие, блюдо, кондитерское изделие, кулинарная обработка
3.	Технологический цикл производства кулинарной продукции: определение, сущность.
4.	Основные этапы технологического цикла: планирование и разработка продукции и производства, материально-техническое обеспечение, производство, контроль качества, реализация продукции, утилизация отходов.
5.	Принципы производства кулинарной продукции: безопасность, взаимозаменяемость, совместимость, сбалансированность, эффективность (рациональное использование сырья и оборудования, ресурсо и энергосберегающие технологии).
6.	Классификация способов кулинарной обработки по различным признакам.
7.	Механические способы обработки: измельчение (нарезка, шинковка), протирание, очистка, формование, смешивание, сортирование, калибрование, просеивание, фарширование, рыхление, шпигование, панирование, прессование.
8.	Гидромеханические способы обработки: промывание, перемешивание, диспергирование, пенообразование и взбивание, охлаждение (отстаивание), фильтрование.
9.	Химические и биологические способы обработки: сульфитация, маринование, ферментация, воздействие разрыхлителями.
10.	Термические способы обработки: тепловые, охлаждение, замораживание.
11.	Способы нагрева. Классификация способов тепловой обработки, их характеристика, влияние на качество. Характеристика вспомогательных и комбинированных способов тепловой обработки.
12.	Классификация кулинарной продукции по виду используемого сырья, способу кулинарной обработки.
13.	Классификация кулинарной продукции по характеру потребления, назначению, консистенции, степени готовности.

14.	Ассортимент кулинарной продукции: определение, факторы, учитываемые при формировании.
15.	Влияние технологических процессов на структуру и физико-химические свойства продукта.
16.	Основные процессы, происходящие при механической и тепловой кулинарной обработки (диффузия, осмос, набухание, адгезия, термомассоперенос).
17.	Белки, их значение в кулинарных рецептурах, химическая природа и строение.
18.	Основные технологические свойства белков (гидратация, дегидратация, денатурация, деструкция и пенообразование).
19.	Денатурация белков. Зависимость температуры денатурации белков пищевых продуктов от внешних факторов.
20.	Строение мышечной ткани мяса, рыбы. Изменение мышечных белков мяса при кулинарной обработке. Правила варки мяса для первых и вторых блюд.
21.	Изменение белков молока, яиц, растительных продуктов при кулинарной обработки.
22.	Изменение соединительно тканых белков. Влияние внешних факторов на переход коллагена в глютин.
23.	Крахмал. Строение крахмального зерна и свойства крахмальных полисахаридов. Декстринизация. Кислотный и ферментативный гидролиз крахмала.
24.	Основные технологические свойства крахмала (набухание, клейстеризация, ретроградация) и их использование в кулинарной практике.
25.	Изменение углеводов кислотных стенок, факторы, влияющие на переход протопектина в пектин.
26.	Изменения сахаров при тепловой обработке продуктов (ферментативный и кислотный гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование), их влияние на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.
27.	Изменение жиров при варке и припускании продуктов (плавление, эмульгирование, гидролиз, окисление эмульгированного жира) и их влияние на качество готовых блюд.
28.	Изменение жиров при жарке с небольшим количеством жира (поглощение и потеря жира продуктами, разбрызгивание).
29.	Изменение жиров при жарке в большом количестве жира (фритюре).
30.	Влияние процессов изменений жиров на пищевую ценность и качество готовых блюд и кулинарных изделий.
31.	Изменения жиро- и водорастворимых витаминов при различных способах кулинарной обработки.
32.	Способы, обеспечивающие сохранность витаминов при кулинарной обработке продуктов.
33.	Процессы, вызывающие появление новых окрашенных веществ: карамелизация, меланоидинообразование, их влияние на качество продукции.
34.	Изменение цвета при кулинарной обработке продуктов (овощей с зеленой окраской, овощей с белой окраской, овощей с красно-фиолетовой окраской).
35.	Миоглобин его строения и свойства. Изменение цвета мяса при тепловой обработке.
36.	Влияние процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов, на усвояемость основных пищевых веществ, органолептические свойства.
37.	Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля. Приготовление полуфабрикатов целыми клубнями и различной формы нарезки. Причины потемнения очищенного картофеля и способы предохранения его от потемнения. Рациональное использование отходов.
38.	Технологический процесс обработки корнеплодов, приготовление полуфабрикатов, рациональное использование отходов.
39.	Обработка и использование сушеных, консервированных, солёных, квашеных мари-

	нованных полуфабрикатов. Использование быстрозамороженных овощных полуфабрикатов. Режимы хранения и реализации.
40.	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы с костным скелетом, способы разделки и приготовление полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.
41.	Технологический процесс механической обработки рыбы с хрящевым скелетом, особенности обработки стерляди.
42.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки основным способом. Требования к качеству.
43.	Приготовление полуфабрикатов фаршированной рыбы (целиком, батонами, порционными кусками), требования к качеству. Режимы и сроки хранения и реализации.
44.	Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы, приготовление полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Режимы с сроки хранения и реализации.
45.	Ассортимент. Характеристика рыбных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению и транспортировке рыбных полуфабрикатов.
46.	Обработка и кулинарное использование нерыбного водного сырья.
47.	Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса.
48.	Технологический процесс приготовления и использования полуфабрикатов из говядины для варки, жарки, тушения.
49.	Разделка говяжьих туш. Технологическое использование крупнокусковых полуфабрикатов.
50.	Технологический процесс, требования к качеству полуфабрикатов из говядины, условия и сроки хранения.
51.	Технологический процесс разделки, приготовления и использования полуфабрикатов из туш мелкого скота для варки, жарки, тушения.
52.	Ассортимент, классификация. требования к качеству полуфабрикатов из туш мелкого скота, условия и сроки хранения.
53.	Технологический процесс приготовления рубленой массы без хлеба и с хлебом.
54.	Классификация, ассортимент и полуфабрикаты из рубленного мяса. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленой массы.
55.	Обработка субпродуктов, их кулинарное использование. Требования к качеству полуфабрикатов, режимы хранения и реализации.
56.	Ассортимент, характеристика мясных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью. Требования к качеству, хранению, транспортировке.
57.	Обработка и использование поросят и мяса диких животных.
58.	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы. дичи, кролика: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ног, потрошение, мытьё.
59.	Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи: целыми тушками, из филе (порционные), мелкокусковые.
60.	Ассортимент, нормы выходов полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика, требования к качеству, режим хранения и реализации.
61.	Супы: назначение, классификация, ассортимент, отличительные особенности. Технологический процесс варки костного и мясо-костного бульонов для супов. Правила и режим варки. Нормы закладка сырья. Требования к качеству. Бульон костный концентрированный, бульон с желатином: отличительные особенности, правила и режим варки. Технологический процесс варки бульона промышленным способом, его использование. Использование в кулинарии бульонных кубиков.
62.	Технологический процесс варки рыбного бульона. Правила и режим варки. Приготовление и отпуск супов на рыбном бульоне по меню Вашего предприятия. Технологический процесс варки грибного бульона. Нормы закладка продуктов. Правила и режим

	варки. Приготовление и отпуск супа-лапши грибной.
63.	Характеристика и общие правила приготовления и отпуска заправочных супов. Подготовка гарниров, последовательность закладки продуктов. Требования к качеству;
64.	Щи: характеристика, ассортимент, отличительные, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Борщи: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим хранения и реализация.
65.	Рассольники: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Солянки: характеристика, ассортимент, отличительные особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
66.	Овощные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья при приготовлении супов. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
67.	Картофельные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продукта и сырья при приготовлении супов. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Супы с макаронными изделиями, крупами, бобовыми: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска. Совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
68.	Молочные супы: характеристика, ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска, совместимость и взаимозаменяемость продуктов и сырья. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
69.	Супы-пюре и супы-кремы из овощей: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Супы-пюре и супы-кремы из мясных продуктов, круп и бобовых: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
70.	Прозрачные супы: характеристика, ассортимент. Способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при приготовлении и осветлении бульонов. Ассортимент гарниров к прозрачным супам. Требования к качеству, режимы и сроки хранения и реализация.
71.	Бульон-борщок, прозрачный бульон из птицы и дичи: особенности, технология приготовления, правила отпуска, гарниры, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Рыбный прозрачный бульон, уха рыбацкая: характеристика, технология приготовления, особенности, правила отпуска, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
72.	Холодные супы: характеристика, ассортимент, приготовление и отпуск, отличительные особенности, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
73.	Сладкие супы: характеристика, ассортимент, отличительные особенности, приготовление и отпуск, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации. Национальные супы: характеристика, отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска, требования к качеству, режим и сроки хранения и реализации.
74.	Соусы: Классификация, ассортимент, использование в кулинарии. Принципы подбора соусов к блюдам. Приготовление полуфабрикатов для "соусов (бульонов, мучной пассеровки, пассерованных овощей, томата). Использование пряностей, специй

Семестр 6

№ п/п	Вопросы к зачету
1	Блюда и гарниры из овощей Значение в питании. Принцип подбора гарниров к блюдам из мяса, птицы, рыбы.
2	Процессы происходящие в овощах в процессе тепловой обработки и их влияние на качество готовых блюд.
3	Блюда из отварных овощей. Правила варки овощей. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
4	Блюда из припущенных овощей Правила варки овощей. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
5	Блюда из жареных овощей. Правила жарки овощей основным способом и во фритюре. Правила подачи блюд Требования к качеству и хранению
6	Блюда из запеченных овощей. Правила запекания. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
7	Блюда из тушеных овощей. Правила тушения. Способы подачи. Требования к качеству и хранению
8	Блюда и гарниры из круп. Значение в питании. Принцип подбора гарниров из круп к блюдам из мяса, птицы, рыбы. Процессы, происходящие в крупах в процессе тепловой обработки.
9	Блюда и гарниры из бобовых. Значение в питании. Принцип подбора гарниров из бобовых к блюдам из мяса, птицы, рыбы
10	Блюда и гарниры из макаронных изделий Значение в питании. Принцип подбора гарниров из макаронных изделий к блюдам из мяса, птицы, рыбы
11	Каша рассыпчатая. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению.
12	Каша вязкая. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
13	Каша жидкая. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
14	Изделия из каш (котлеты, биточки, запеканки, пудинги). Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
15	Блюда из бобовых. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
16	Блюда из макаронных изделий Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
17	Блюда из мяса Ассортимент. Рациональное использование и взаимозаменяемость сырья. Правила подбора гарниров и соусов, порционирования, оформления и отпуска блюд (в том числе заказных, банкетных, фирменных). Основные критерия безопасности
18	Блюда из отварного. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварного, мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
19	Блюда из припущенного мяса. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки, припускания мяса для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из, припущенного мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
20	Блюда из жареного мяса. Общие правила жарки мясных полуфабрикатов. Режим, продолжительность, определение готовности
21	Блюда из мяса, жаренного крупными кусками. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы.

	Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
22	Блюда из мяса, жаренного, порционными натуральными, порционными панированными, мелкими кусками. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
23	Блюда из жареных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки, продолжительность, определение готовности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
24	Блюда из тушеного мяса. Общая характеристика. Правила тушения. Блюда из мяса, тушенного крупными кусками. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
25	Блюда из мяса, тушенного порционными и мелкими кусками. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
26	Блюда из тушеных субпродуктов. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Особенности. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
27	Блюда из запеченного мяса. Ассортимент. Характеристика, Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила запекания мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы. Оформление и отпуск блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
28	Блюда из рубленого мяса (натуральных рубленые изделия без добавления хлеба). Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
29	Блюда из рубленого мяса (с добавлением хлеба). Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд. Правила жарки полуфабрикатов из рубленого мяса. Рекомендуемые гарниры, соусы к блюдам из рубленого мяса. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
30	Ассортимент блюд из мяса диких животных Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из лося, и оленя, Особенности. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
31	Ассортимент блюд из мяса диких животных Технологический процесс приготовления и отпуска блюд мяса медведя, косули, зайца. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
32	Ассортимент национальных блюд из мяса. Особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
33	Блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика Классификация. Характеристика блюд. Общие правила порционирования, оформления и отпуска блюд (в том числе заказных, банкетных, фирменных). Основные критерии безопасности
34	Блюда из отварного и припущенной птицы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки и припускания птицы. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции,
35	Блюда из жареной птицы, дачи. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки птицы, дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
36	Блюда из филе птицы, дичи. Технологический процесс, особенности приготовления

	блюд: котлеты натуральные, фаршированные соусом молочным с грибами, по-киевски, Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству. режимы хранения и реализации.
37	Блюда из филе птицы, дичи. Технологический процесс, особенности приготовления блюд: котлеты, панированные жаренные шницель, по-столичному. Рекомендуемые гарниры, соусы. Особенности отпуска. Требования к качеству. режимы хранения и реализации.
38	Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: рагу из птицы, дичи, субпродуктов; птица, тушеная в соусе; Требования к качеству, репами хранения и реализации.
39	Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: гусь, утка по-домашнему; чахохбили. Требования к качеству, репами хранения и реализации.
40	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Характеристика. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
41	Блюда из кролика. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
42	Блюда из рубленой птицы, дичи. Ассортимент. Особенности приготовления и отпуска. Рекомендуемые гарниры, соусы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
43	Блюда из жареной дичи. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки дичи целыми тушками, порционирование. Рекомендуемые гарниры, соусы.
44	Требования к качеству, режимы хранения и реализации кулинарной продукции из птицы и дичи
45	Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из овощей фаршированных, запеченных. Правила оформления и подачи, рекомендуемые соусы. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей и грибов. Режимы хранения и реализации
46	Блюда из отварной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила варки рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из отварной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
47	Блюда из припущенной рыбы. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила припускания рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из припущенной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
48	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки рыбы основным способом и во фритюре для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
49	Блюда из жареной рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила жарки рыбы на открытом огне для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из жареной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
50	Блюда из тушеной рыбы... Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила тушения рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из тушеной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
51	Блюда из запеченной рыбы. Технологический процесс приготовления и отпуска. Правила запекания рыбы для вторых блюд. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из запеченной рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реали-

	зации.
52	Блюда из рубленой рыбы. Ассортимент. Технологический процесс приготовления и отпуска. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
53	Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из устриц, мидий и морского гребешка Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
54	Блюда из нерыбного водного сырья. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из кальмаров, трепангов, лангустов. Гарниры, соусы, используемые при отпуске блюд из рубленой рыбы. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
55	Значение блюд из яиц в питании Подготовка сырья к тепловой обработке. Блюда из вареных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яйца вареные всмятку, "в мешочек", вкрутую; яйца с ветчиной на гренках; яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
56	Блюда из яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яичная кашка натуральная, с мясными продуктами. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
57	Блюда из яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: омлет натуральный, омлет фаршированный, омлет смешанный Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
58	Блюда из жаренных яиц. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: яичница натуральная, с различными продуктами; омлеты натуральные, смешанные, фаршированные. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
59	Блюда из яиц. Классификация. Общая характеристика. Взаимозаменяемость сырья при приготовлении блюд. Подготовка яиц, яичных продуктов (меланжа, яичного порошка) к кулинарному использованию. Основные критерии безопасности
60	Блюда из творога. Характеристика. Ассортимент. Приготовление и отпуск холодных блюд из творога (с молоком, сливками, сметаной, сахаром); крема сметанного. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
61	Горячие блюда из творога. Ассортимент. Отличительные особенности, технологический процесс приготовления и отпуска горячих блюд из творога (вареников, сырников,). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
62	Горячие блюда из творога. Ассортимент, технологический процесс приготовления и отпуска горячих блюд из творога (запеканок, пудингов). Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
62	Замороженная кулинарная продукция из овощей ее использование. Правила приготовления, хранения и размораживания
63	Ассортимент, характеристика и использование овощных полуфабрикатов из жареных, тушеных, запеченных, сушеных овощей, выпускаемых промышленностью. Режимы хранения, сроки реализации.
64	Классификация и ассортимент блюд из грибов. Кулинарное использование грибов в зависимости от их технологических свойств Приготовление и отпуск блюд из грибов. Режимы хранения, сроки реализации.
65	Требования к качеству кулинарной продукции из отварных, припущенных и жареных овощей.

Семестр 7

№	Вопросы к экзамену
1	Классификация, ассортимент. Рациональное использование, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении блюд. Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.
2	Современные требования к приготовлению, оформлению, отпуску холодных блюд, закусок.
3	Технологические процессы приготовления гарниров, соусов к холодным блюдам, закускам; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
4	Технологические процессы приготовления; рыбного и мясного желе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
5	Нормы отпуска блюд, расхода соли, специй, салата, перца сладкого, зелени петрушки /укропа/, зелёного лука при приготовлении и оформлении холодных блюд, закусок.
6	Правила порционирования, оформления, отпуска блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.
7	Салаты и винегреты. Общие правила приготовления, оформления, отпуска. Сохранение витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении салатов, винегретов.
8	Ассортимент салатов из варёных овощей, винегретов. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
9	Ассортимент салатов из сырых овощей. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
10	Ассортимент холодных блюд и закусок из овощей. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
11	Ассортимент холодных блюд и закусок из грибов. Технологический процесс, особенности приготовления, оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации
12	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
13	Ассортимент холодных блюд и закусок из рыбных гастрономических продуктов. Технологический процесс приготовления блюд и закусок из рыбы. Характеристика. Гарниры. Особенности оформления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
14	Ассортимент холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья Особенности приготовления, оформления, отпуска блюд. Требования к качеству, режимы хранения и реализацией.
15	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления, отпуска. блюд: мясо, язык, птица или кролик отварные
16	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов Гарниром; поросёнок отварной с хреном; ростбиф; сыр из кур или дичи /фромаж/ в форме, тарталетках, волованах;
17	Холодные блюда из мяса, мясных продуктов; курица, фаршированная /галантин/ в виде целой тушки, рулета; студни; ассорти мясное и др. Гарниры и соусы, рекомендуемые к холодным блюдам и закускам из мяса, мясных продуктов. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
18	Ассортимент холодных закусок из яиц и сыра. Технологический процесс пригото-

	ления и отпуска. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
19	Бутерброды. Классификация, ассортимент. Технологический процесс и приготовления и отпуска бутербродов: открытых /простых, сложных, закусочных/
20	Приготовление бутербродов закрытых, горячих, тортов бутербродных. Особенности оформления. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
21	Горячие закуски. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска горячих закусок: рыба, запеченная в раковинах / ко-киль/; почки в мадере с шампиньонами / соте/;
22	Горячие закуски: сосиски в томате, тефтели мясные в соусе; ветчина жареная; грибы в сметане / кокот/; жульены / Приготовление отпуск. Требования к качеству, режимы хранения и реализации.
23	Сладкие блюда. Классификация, ассортимент. Рациональное использование сырья, совместимость и взаимозаменяемость сырья, продуктов при приготовлении сладких блюд, режимы хранения и реализации
24	Современные требования к приготовлению оформлению, отпуску сладких блюд
25	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для сладких блюд: плодов, ягод /свежих, быстрозамороженных, сушёных/, сиропов, фруктово-ягодных пюре, взбитых сливок, сметаны, яичных белков, сладкой яично-молочной смеси /"льезон", "шарлотт". орехов и др..
26	Использование быстрозамороженных десертных полуфабрикатов при приготовлении сладких блюд: яблок целых, половинками или четвертинками в сахарном сиропе, яблок протертых с сахаром, земляники /садовой/ дробленой с сахаром и др
27	Характеристика, подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов /картофельного, кукурузного, модифицированных/; студнеобразователей /агара, пектина, желатина, а также фулцелларана, агароида/;
28	Характеристика, подготовка к использованию пищевых кислот /лимонной, молочной, пищевых красителей /натуральных, растительных, синтетических: тартразина и индигокармина/; пищевых ароматических эссенций, ванилина; сладких многоатомных спиртов /сорбита, ксилита/ и <i>i</i> интенсивных подсластителей: сахараина, аспартама. Требования безопасности при использовании пищевых добавок.
29	Сладкие соусы и сиропы, используемые при приготовлении и отпуске сладких блюд.
30	Общие правила порционирования, оформления, отпуска сладких блюд, в том числе заказных, банкетных, фирменных.
31	Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Ассортимент. Характеристика блюд. Технологический процесс приготовления и отпуска фруктов и ягод /свежих, быстрозамороженных/, фруктов в сиропе. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
32	Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из свежих и замороженных плодов и ягод. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
33	Компоты. Ассортимент. Характеристика. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска компотов из сушёных и консервированных плодов и ягод. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
34	Ассортимент желированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: киселей, желе, Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
35	Ассортимент желированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск желированных сладких блюд: муссов, самбуков. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации

36	Ассортимент железированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск железированных сладких блюд: кремов; взбитых сливок /сметаны/. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации
37	Ассортимент замороженных сладких блюд. Особенности приготовления, оформления и отпуска блюд: мороженное с сиропом /вином/, парфе, мороженное-ассорти с плодами, консервированными /свежими/, мороженное "Сюрприз" и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
38	Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: суфле ванильное, пудинг сухарный. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации
39	Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: пудинг с консервированными плодами, гренки с плодами и ягодами, яблоки печёные. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации
40	Горячие сладкие блюда. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, особенности и отпуск горячих сладких блюд: яблоки с рисом, яблоки в слойке, яблоки в тесте жаренные и др. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации
41	Классификация, ассортимент. Горячие напитки: чай, Общая характеристика. Особенности приготовления. Правила порционирования, отпуска напитков, в том числе заказных, банкетных, фирменных. Варианты отпуска чая. Ассортимент кондитерских, хлебобулочных изделий, варенья, джема, используемый <i>при</i> отпуске чая. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков.
42	Классификация, ассортимент. Горячие напитки кофе. Общая характеристика. Особенности приготовления. Варианты отпуска кофе. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков
43	Классификация, ассортимент. Горячие напитки: шоколад и какао, Общая характеристика. Особенности приготовления. Варианты отпуска какао и шоколада. Требования к качеству, режимы хранения и реализации напитков
44	Горячие напитки с вином. Ассортимент. Особенности приготовления, отпуска и подачи.
45	Холодные безалкогольные напитки. Ассортимент. Характеристика. Отличия. Особенности приготовления и отпуска. Требования к качеству, режиму хранения и реализации. Национальные холодные напитки.
46	Значение мучных, кондитерских изделий в питании. Классификация мучных изделий. Виды теста. Ассортимент изделий из теста.
47	Основное сырьё, используемое при производстве изделий из теста. Технологические требования к сырью. видов теста.
48	Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования. Совместимость, и взаимозаменяемость сырья и продуктов Подготовка сырья
49	Разрыхлители теста /химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые; хлебопекарные дрожжи/. Способы разрыхления теста /биологический, химический, механический, комбинированный/.
50	Виды теста и его использование. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.
51	Изделия из дрожжевого теста. Ассортимент. Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого опарного теста Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий,

	причины возникновения, меры предупреждения.
52	Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
53	Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
54	Технологические процессы (схемы) приготовления изделий из дрожжевого теста ускоренным способом. Разделка, формовка. Режимы выпечки. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
55	Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Приготовление пирогов открытых, закрытых, полуоткрытых. Процессы, происходящие при замесе, выпечке геста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
56	Приготовление изделий из дрожжевого теста: кулебяки, курника, пирожков с различными фаршами, расстегаев. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения.
57	Ассортимент фаршей. Технологический процесс приготовления фаршей. Использование. Требования к качеству, режимы хранения.
58	Мучные блюда (гарниры). Ассортимент, Технологический процесс приготовления мучных блюд /гарниров/ из дрожжевого /кислого/ теста /блинов, оладий/, из пресного теста /блинчиков, пельменей, вареников, лапши/. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд/гарниров/.
59	Изделия из песочного и сдобного пресного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
60	Изделия из пресного слоёного и дрожжевого слоеного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству. Дефекты: виды, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
61	Изделия из бисквитного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из бисквитного теста /бисквита основного и масляного/. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты бисквитные полуфабрикатов, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.
62	Изделия из заварного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из заварного теста. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.
63	Изделия из воздушного теста. Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты изделий, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации изделий.
64	Особенности приготовления блюд для детей и подростков.
65	Лечебное и диетическое питание. Особенности приготовления блюд в соответствии с лечебными диетами

7.3.2. Критерии и нормы оценки

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
5,7	Экзамен (по накопительному рейтингу)	«отлично»	Текущий рейтинг составляет 85-100 баллов
		«хорошо»	Текущий рейтинг составляет 70-84 балла
		«удовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 55-69 баллов
		«неудовлетворительно»	Текущий рейтинг составляет 0-54 балла

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
6	Зачет (тестирование)	«зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 55-100 баллов
		«не зачтено»	Текущий рейтинг + Результат итогового теста: 0-54 балла

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Обязательная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной биб- лиотеке / Наименование ЭБС
1	под ред. А. С. Ратушного	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. : ил. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-131-0.	учебник	2016	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
2	под ред. Л. П. Липатовой	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : лаб. практикум: учеб. пособие / под ред. Л. П. Липатовой. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Форум : ИНФРА-М, 2016. - 376 с. : ил. - (Высшее образование. Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-119-8.	лабораторный практи- кум	2016	ЭБС "ZNANIUM.CO M"
3	Озерова Т. С.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : электрон. учеб.-метод. пособие / Т. С. Озерова ; ТГУ ; Ин-т химии и инженерной экологии ; каф. "Технология пр-ва пищевой продукции и организация обществ. питания" . - ТГУ. - Тольятти : ТГУ, 2017. - 33 с. - Библиогр.: с. 23-25. - Прил.: с. 26-33. - ISBN 978-5-8259-1204-2.	учеб.-метод. пособие	2017	Репозиторий ТГУ

8.2. Дополнительная литература

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
1	Цопкало, Л. А.	Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : НГТУ, 2016. - 230 с. : ил. - ISBN 978-5-7782-2325-7.	Учебное пособие	2016	ЭБС "ZNANIUM.COM"
2	под ред. А. Т. Васюковой.	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А. Т. Васюковой. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 с. : ил. - ISBN 978-5-394-01127-6.	Сборник рецептов	2018	ЭБС "ZNANIUM.COM"

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
3	Васюкова, А. Т.	Справочник повара [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2013. - 495 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.	Учебное пособие	2013	ЭБС "ZNANIUM.COM"
45	Васюкова А. Т.	Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : учебник для студентов, обуч. по направлению подготовки бакалавров "Технология продукции и организация обществ. питания" / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 368 с. - ISBN 978-5-394-02237-1.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"
5	Васюкова А. Т.	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К°, 2015. - 495 с. : ил. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02516-7.	учебник	2015	ЭБС "ZNANIUM.COM"

8.3. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

- Web of Science [Электронный ресурс] : мультидисциплинарная реферативная база данных. – Philadelphia: ClarivateAnalytics, 2016– . – Режим доступа : apps.webofknowledge.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Scopus [Электронный ресурс] : реферативная база данных. – Netherlands: Elsevier, 2004– . – Режим доступа : scopus.com. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Elibrary [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Москва : НЭБ, 2000– . – Режим доступа : elibrary.ru. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.
- Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания» [Электронный ресурс]: Строительные нормы и правила. Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/7/7810/
- Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: Каталог. Режим доступа <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам. [Электронный ресурс]: Библиотеки ВУЗов. Режим доступа: <http://window.edu.ru/unilib>

8.4. Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование ПО	Реквизиты договора (дата, номер, срок действия)
1	Windows	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно
2	Office Standart	Договор № 690 от 19.05.2015г., срок действия - бессрочно; Договор № 727 от 20.07.2016г., срок действия - бессрочно

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий, мастерских и др. объектов для проведения практических и лабораторных занятий, помещений для самостоятельной работы обучающихся (номер аудитории)	Перечень основного оборудования
1	Аудитория вебконференций. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации (УЛК-807)	Экран телевизионный, ширма, проекторы на штативе, стол преподавательский, стул преподавательский, транспарант-перетяжка, системный блок
2	Помещение для самостоятельной работы студентов (Г-401)	Столы ученические, стулья ученические, ПК с выходом в сеть Интернет