

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

Б1.В.18

(индекс дисциплины)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продуктов общественного питания 1,2,3

(наименование дисциплины)

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

направленность (профиль)

Технология продукции и организация ресторанного дела

Форма обучения: очная

Год набора: 2025

Общая трудоемкость: 12 ЗЕ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр	5	6	7	Итого
Форма контроля	зачет	зачет с оценкой	экзамен	
Вид занятий				
Лекции	16	16	16	48
Лабораторные	16	32	32	80
Практические	16	16	16	48
Руководство: курсовые работы (проекты) / РГР	–	–	–	
Промежуточная аттестация	0,25	0,25	0,35	0,85
Контактная работа	48,25	64,25	64,35	176,85
Самостоятельная работа	59,75	79,75	80,00	219,5
Контроль	-	–	35,65	35,65
Итого	108	144	180	432

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 «28» августа 2029 г.

УТВЕРЖДЕНО

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

(протокол заседания № 1 от «28» августа 2024 г.).

1. Цель освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины – 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) – «Ресторанное дело», «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», «Актуальные проблемы ресторанного сервиса», «Технология и организация питания кухонь мира», «Проектирование предприятий общественного питания».

3. Планируемые результаты обучения

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
ПК-2 Способен рассчитывать производственные мощности в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания: разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса с использованием современного оборудования, для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания	ПК-2.1 Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	Знать: - Алгоритм расчета производственной мощности предприятия - Особенности технологического цикла производства кулинарной продукции и способы кулинарной обработки пищевых продуктов, с целью использования современного оборудования
		Уметь: - производить расчеты производственной мощности предприятия - Разрабатывать технологический процесс приготовления кулинарной продукции с использованием современного высокотехнологичного оборудования

Формируемые и контролируемые компетенции (код и наименование)	Индикаторы достижения компетенций (код и наименование)	Планируемые результаты обучения
		<p>Владеть:</p> <p>Расчета производственной мощности предприятия с учетом определенной технологии производства</p> <p>- навыками практического использования современного оборудования для разработки технологического процесса.</p>
	<p>ПК -2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции</p>	<p>Знать: Основные виды нормативно- технологической документации на кулинарную продукцию и методы ее разработки и внедрения</p>
		<p>Уметь: Разрабатывать нормативно-технологическую документацию на новые виды кулинарной продукции.</p> <p>пользоваться соответствующими стандартами, технической документацией и справочной литературой</p> <p>Владеть: методикой разработки нормативно-технологической документации на продукцию с учетом новейших технологий производства</p>

4. Структура и содержание дисциплины

5 семестр

Модуль (раздел)	Вид учебной ра- боты	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 1	Лек 1	Классификация процессов обработки пищевых продуктов	5	2		-	
	Лек 2	Изменение белков при кулинарной обработке Изменение белков, мяса, рыбы, овощей, круп, яиц. молока при кулинарной обработке	5	2		-	
	Лек3	Изменение жиров при кулинарной обработке продуктов	5	2		-	
	Лек 4	Изменение углеводов при кулинарной обработке	5	2		-	
	Лек 5	Первичная обработка овощей	5	2		-	
	Лек 6	Первичная обработка рыбы	5	2		-	
	Лек 7	Первичная обработка мяса и птицы	5	2		-	
	Лек 8	.Приготовление супов. Классификация, основные приемы и правила приготовления супов	5	2		-	
	Лаб3 1	Приготовление заправочных супов щей. борщей. рассольников, солянок	5	6	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 2	Приготовление и отпуск супов овощных . пюреобразных,	5	4	15	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 3	Приготовление супов холодных и сладких	5	4	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 4	Приготовление основных соусов: красного и его производных, белого, соусов на сливочном масле.	5	2	10	-	Отчет по лабораторной работе

	Пр.3 1	Первичная обработка овощей. Определение массы брутто, нетто и массы отходов при холодной обработке	5	4	10		
	Пр.3 2	Первичная обработка рыбы. Определение массы брутто, нетто и массы отходов при холодной обработке		4	10		
	Пр.3 3	Первичная обработка мяса. Определение массы брутто, нетто и массы отходов при холодной обработке		4	10		
	Пр.3 4	Первичная обработка птицы. Определение массы брутто, нетто и массы отходов при холодной обработке		4	10		
		Посещаемость			10		
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	5	59,75		-	
	ПА	Промежуточная аттестация	5	0,25	100		Итоговый тест
Итого:				108	200		

Схема расчета итогового балла: Текущий рейтинг + Посещаемость + Результат итогового теста и все делится на 2
6 семестр

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 2	Лек.1	Правила варки, припускания, жарки. запекания и тушения овощей. Блюда из отварных и припущенных, овощей. Требования к качеству и хранению овощных блюд.	6	2		-	
	Лек 2	Способы жарки овощей: основной во фритюре. Блюда из жареных овощей, приготовление и отпуск. Технология приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей. Требования к качеству и хранению овощных блюд.	6	2		-	
	Лек.3	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству и хранению.	6	2		-	

	Лек 4	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы. Требования к качеству и хранению готовых блюд.	6	2		-	
	Лек 5	Приготовление блюд из жареной, запеченной и тушеной рыбы и изделий из рыбной котлетной массы. Требования к качеству блюд.	6	2			
	Лек.6	Правила варки и припускания мяса. Способы жарки мяса. Блюда из отварного, жареного мяса. Рекомендуемые гарниры и соусы . Способы подачи . Требования к качеству и хранению	6	2			
	Лек 7	Правила тушения и запекания мяса. Способы приготовления блюд , ассортимент, требования к качеству и хранению.	6	2			
	Лек 8	технология приготовления блюд из птицы. дичи и кролика. Ассортимент блюд. Рекомендуемые гарниры и соусы. Способы подачи. Требования к качеству и хранению Технология приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент блюд, Требования к качеству и хранению.	6	2			
	Лаб3 1	Приготовление блюд из отварных, жаренных и запеченных овощей" Оценка качества готовых блюд	6	6	10		Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 2	Приготовление блюд из круп и бобовых	6	4	5	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 3	Приготовление и отпуск блюд из отварной, жареной, запеченной и рубленой рыбы. Оценка качества готовых блюд.	6	6	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 4	Приготовление блюд из отварного, жаренного, тушеного мяса. Оценка качества готовых блюд.	6	6	10	-	Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 5	Приготовление и отпуск блюд их отварной и жареной птицы. Требования к качеству.	6	6	10		Отчет по лабораторной работе
	Лаб3 6	Приготовление и отпуск блюд из яиц и творога . Требования к качеству.	6	4	5	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр3 №1	Расчет сырья для приготовления блюд из овощей. Определение массы брутто, нетто и выход готовых изделий с учетом сезона и способа тепловой обработки	6	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 2	. Расчет сырья для приготовления блюд из овощей. Определение массы брутто, нетто и выход готовых изде-	6	2		-	Отчет по практической работе

		лий с учетом сезона и способа тепловой обработки					
	Пр3 3	Расчет расхода сырья для приготовления блюд из рыбы.. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции" в зависимости от способа разделки и способа тепловой обработки	6	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 4	Расчет расхода сырья для приготовления блюд из рыбы.. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции" в зависимости от способа разделки и способа тепловой обработки	6	2		-	Отчет по практической работе
	Пр3 5	Расчет расхода сырья для приготовления блюд из мяса. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции в зависимости от категории и способа тепловой обработки	6	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 6	Расчет расхода сырья для приготовления блюд из мяса. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции в зависимости от категории и способа тепловой обработки	6	2		-	Отчет по практической работе
	Пр3 7	Расчет расхода сырья для приготовления блюд из птицы и дичи. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции в зависимости от категории и способа тепловой обработки	6	2	10	-	Отчет по практической работе
	Пр3 8	Расчет расхода сырья для приготовления блюд из птицы и дичи. Определение массы брутто, нетто и выход готовой продукции в зависимости от категории и способа тепловой обработки	6	2		-	Отчет по практической работе
		Посещаемость		10	10		
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	6	79,75		-	
	ПА	Промежуточная аттестация	6	0,25	100	-	Итоговый тест
Итого:				144	200		

Схема расчета итогового балла: Текущий рейтинг + Посещаемость + Результат итогового теста и все делится на 2

Модуль (раздел)	Вид учебной работы	Наименование тем занятий (учебной работы)	Семестр	Объем, ч.	Баллы	Интерактив, ч.	Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
Модуль 3. 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	4	-	-	
	Лаб 1		7	8	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр 1		7	4	-	-	Отчет по практической работе
	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 при-	7	2	-	-	
	Лаб 2		7	4	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр 2		7	2	-	-	Отчет по практической работе

		готовления различных напитков. Требования к качеству, условия хранения и реализации напитков.					
	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 приготовления. Требования к качеству.	7	6	-	-	
	Лаб 3		7	12	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр 3		7	6	-	-	Отчет по практической работе
	Лек.4	Технология кулинарной продукции для детского, диетического и других видов специального питания	7	4	-	-	
	Лаб 4		7	8	-	-	Отчет по лабораторной работе
	Пр 4		7	4	-	-	Отчет по практической работе
	Сам	Изучение теоретического материала, конспектов лекций. Подготовка к лабораторным работам.	7	80,0	-	-	
	ПА	Промежуточная аттестация	7	0,35	-		

	Контроль	Контроль	7	35,65	-		Вопросы к экзамену №№ 1-65
Итого:				180	-		

5. Образовательные технологии

Технология традиционного обучения – организация учебного процесса в вузе, основанная на лекционно-семинарско-зачетной формах обучения: лекция, практическое занятие, лабораторные занятия, самостоятельная работа. Методы обучения: наглядные, словесные, практические.

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	ПК-2.1. 1Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	Тестовые задания №1,2 Отчет по лабораторным работам № 1-4 Вопросы к экзамену № 1-39. 40-60...
5	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Тестовые задания № 3,4 Вопросы к экзамену № 40- 74
6	ПК-2.1. Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	Тестовые задания -4-5 Отчет по лабораторным работам 1-4 Вопросы к зачету 40-60. 61-74 Отчет по практическим работам 1-9
6	ПК-2.2 Разрабатывает технологическую документацию на производство кулинарной продукции	Отчет по лабораторным работам № 1-7 Вопросы к зачету 2-5, 18-29, 34-45. 47-54
7	ПК-2.1. 1Разрабатывает технологический процесс производства продуктов питания с учетом современного оборудования	Тестовые задания 6-8 Отчет по практическим работам 1-4 Вопросы к зачету № 2,17,34, 55, 62 Отчет по лабораторным работам 1-4
7	ПК-2.2 Разрабатывает технологиче-	Отчет по практическим работам 1-4

Семестр	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	скую документацию на производство кулинарной продукции	Отчет по лабораторным работам 1-4

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
- 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
- воздействие на пищевые продукты с целью придания им свойств, благодаря которым они становятся пригодны для дальнейшей обработки и (или) употребления в пищу
- кулинарная обработка пищевых продуктов, заключающаяся в их нагреве с целью доведения до заданной степени готовности
- 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
- ☐ полуфабрикат высокой степени готовности
- ☐ блюдо
- ☐ 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
- ☐ маркетинг
- ☐ планирование и разработка технологического процесса
- ☐ материально-техническое снабжение

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

- ☒ контроль качества
- ☐ производство продукции
- ☐ материально-техническое снабжение
- ☐ 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. Итоговое тестирование по теоретическому материалу курса проводится через образовательный портал.

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	Приготовление заправочных супов	15	Выполнение лабораторной работы - 10 баллов, защита практической работы -5баллов
Лаб.2	Приготовление овощных и пюреоб-	15	Выполнение лабораторной ра-

	разных супов		боты - 10 баллов, защита практической работы -5 баллов
Лаб.3	Приготовление холодных и сладких супов	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита практической работы -5 баллов
Лаб.4	Приготовление соусов	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита практической работы -5 баллов

Пр 1	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто отходов при обработке овощей	10	Отчет по практической работе
Пр 2	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и отходов при обработке рыб	10	Отчет по практической работе
Пр 3	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и отходов при обработке мяса	10	Отчет по практической работе
Пр 4	Расчет сырья. Определение массы брутто, нетто и отходов при обработке птицы	10	Отчет по практической работе

6 Семестр

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр 1	Расчет сырья и выход готовой продукции при приготовлении блюд из овощей	10	Отчет по практической работе
Пр 2	Расчет сырья. и выход готовой продукции при приготовлении блюд из рыбы	10	Отчет по практической работе
Пр 3	Расчет сырья и выход готовой продукции при приготовлении блюд из мяса	10	Отчет по практической работе
Пр 4	Расчет сырья. и выход готовой продукции при приготовлении блюд из птицы	10	Отчет по практической работе
Лаб.1	Приготовление блюд из овощей	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5 баллов
Лаб.2	Приготовление блюд из круп и бобовых	5-	Выполнение лабораторной работы - 3 балла, защита работы -2 балла
Лаб 3	Приготовление блюд из рыбы	10	Выполнение лабораторной работы -5 баллов, защита работы - 5 баллов
Лаб.4	Приготовление блюд из мяса	10	Выполнение лабораторной ра-

			боты - 5 баллов, защита работы - 5баллов
Лаб.6	Приготовление блюд из птицы и дичи	10	Выполнение лабораторной работы - 5 баллов, защита работы - 5баллов
Лаб.7	Приготовление блюд из яиц творога	5	Выполнение лабораторной работы – 3 балла, защита работы -2 балла

7 семестр

№ п/п	Наименование учебных мероприятий	Количество баллов	Критерии и нормы оценки
Пр 1	Расчет сырья и потерь при приготовлении холодных блюд и закусок		Отчет по практической работе
Пр 2	Расчет сырья и потерь при приготовлении сладких блюд		Отчет по практической работе
Пр 3	Расчет сырья и потерь при приготовлении мучных кондитерских изделий		Отчет по практической работе
Пр4	Расчет сырья и потерь при приготовлении блюд специального назначения		Отчет по практической работе
Лаб.1	Приготовление холодных блюд и закусок		Выполнение лабораторной работы
Лаб 2	Приготовление сладких блюд		Выполнение лабораторной работы -
Лаб.3	Приготовление мучных кондитерских изделий		Выполнение лабораторной работы -
Лаб. 4	Приготовление блюд специального назначения		Выполнение лабораторной работы -

Критерии оценки

- оценка «защищено» выставляется студенту, если студент выполнил практическую работу и полно и правильно отвечает на вопросы преподавателя.
- оценка «не защищено» выставляется студенту, если студент не выполнил практическую работу.

7.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.3.1. Вопросы к промежуточной аттестации

Семестр 5

№ п/п	Вопросы к зачету
1.	Этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной и кондитерской продукции.
2.	Основные понятия и определения в области технологии: сырьё, полуфабрикат, кули-

	нарное 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), протираание, 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 обработке.
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 маринованных 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 рубленной массы без хлеба и с хлебом.
54.	Классификация, ассортимент и полуфабрикаты из рубленного мяса. Совместимость, взаимозаменяемость сырья при приготовлении рубленной 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 я 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 а 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 приготовления 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 я сырья. Требования к качеству, режим и сроки хранения и реализация.
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 особенно-

	сти, 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 реализации.
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	Каши рассыпчатые. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению.
12	Каши вязкие. Правила приготовления и отпуск. Требования к качеству и хранению
13	Каши жидкие. 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, тушеного 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, режимы хранения и реализации.
39	Блюда из тушеной птицы. Ассортимент. Технологический процесс, особенности приготовления и отпуска блюд: гусь, утка по-домашнему; чахохбили. Требования к качеству, режимы 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 реализации.
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 приготовления 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 /кокиль/; 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 фуцелларана, 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: сахарина, 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, быстро-замороженных/, 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 железированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск железированных сладких блюд: киселей, желе. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации.
35	Ассортимент железированных сладких блюд. Технологический процесс приготовления и отпуск железированных 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: мороженое с сиропом /вином/, парфе, мороженое-ассорти с плодами, консервированными /свежими/, мороженое "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 сырье, 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	Зачет (по накопительному рейтингу)	«зачтено»	55-100 баллов
		«не зачтено»	0 – 54 балла

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
6	Зачет с оценкой (по накопительному рейтингу)	«отлично»	85-100 баллов
		«хорошо»	70-84 балл
		«удовлетворительно»	55- 64 балла
		«неудовлетворительно»	0-54 балла

Семестр	Форма проведения промежуточной аттестации	Критерии и нормы оценки	
7	Экзамен (устно)	«отлично»	Полные ответы на все вопросы билета; Грамотная речь, использование в ответе профессиональной терминологии

			гии; Грамотные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
		«хорошо»	Полные ответы на все вопросы билета; Грамотная речь; Допускаются затруднения при ответе на дополнительные вопросы.
		«удовлетворительно»	Полные ответы на два из трех вопросов билета; Затруднения при ответе на дополнительные вопросы.
		«неудовлетворительно»	Ответ на один из трех вопросов билета; Затруднения или отсутствие ответов на дополнительные вопросы.

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"
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"
4	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	учебник	2015	ЭБС

№ п/п	Авторы, составители	Заглавие (заголовок)	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-методическое пособие, практикум, др.)	Год издания	Количество в научной библиотеке / Наименование ЭБС
		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.			"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	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. (А-304)	Столы ученические двухместные (моноблоки) , стол преподавательский , стул преподавательский , доска аудиторная (меловая).
2	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. (А-304)	Столы ученические двухместные (моноблоки), стол преподавательский, стул преподавательский , доска аудиторная (меловая), таблица Менделеева .

№ 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
	сового проектирования (выполнения курсовых работ). Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций. Учебная аудитория для проведения занятий текущего контроля и промежуточной аттестации. (А-306)	
3	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. (А-307)	Стол ученический трехместный (моноблок), стол преподавательский, стул преподавательский, доска аудиторная (меловая)
4	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. (А-308)	Стол ученический двухместный, стул ученический, встроенный шкаф, стол преподавательский, стул преподавательский, шкаф, доска аудиторная (меловая), экран для проектора настенный, огнетушитель.
5	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-313)	Печь конвекционная электрическая ПКУ-530; плита электрическая на подставке ЭП-4П; блинница электрическая HKN-CDE400; Столы лабораторный.; стеллаж для посуды деревянный; холодильник Indesit; стеллажи металлические 6 полок; овина с двумя ваннами; стол лабораторный металлический; овощерезка HKN-FNT; планетарная тестомесильная машина; ларь морозильный; лабораторный стол пристенный; шкафы для реактивов; Столы лабораторный с полками; стол лабораторные без полок; табуреты лабораторные; раковины; Столы лабораторные с ящиками; комплект хлебопекарного оборудования; шкаф;

№ 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
		доска аудиторная (меловая); тумбы; шкаф вытяжной модульный напольный; холодильник; стол преподавательский; стул преподавательский
6	Лаборатория технологии приготовления и оценки качества пищевых продуктов. (А-315)	Стол лабораторный, стеллаж для посуды деревянный, стеллаж металлический, ванна моечная двухсекционная, стол лабораторный металлический, ларь морозильный, холодильник, плита электрическая.
7	Помещение для самостоятельной работы студентов. (Г-401)	Стол ученический, стул, ПК с выходом в сеть интернет
8	Помещение для самостоятельной работы студентов. (С-401)	шкафы для документации, доски магнитные, столы письменные, столы компьютерные
9	Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ. 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-812)	Стол ученический, стол преподавательский, стул, доска аудиторная (маркерная), компьютер.