

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 06.09.2022 14:36:33  
Уникальный идентификатор:  
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»**

**Факультет аграрных технологий**

**Кафедра Технологии пищевых продуктов и организации питания**

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Л.И. Задорожная  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине

**Б1.О.36 Теоретические основы технологии  
общественного питания**

по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

по профилю подготовки (специализации)  
квалификация (степень) выпускника

Технология продуктов общественного питания  
бакалавр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2022

Майкоп



Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**Составитель рабочей программы:**

Зав. кафедрой технологии  
пищевых продуктов и  
организации питания, Доцент,  
доктор технических наук  
(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП  
31.08.2022

Хатко Зурет Нурбиевна

\_\_\_\_\_ (подпись)

(Ф.И.О.)

**Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:**

Технологии пищевых продуктов и организации питания  
\_\_\_\_\_ (название кафедры)

Заведующий кафедрой:  
31.08.2022

Подписано простой ЭП  
31.08.2022  
\_\_\_\_\_ (подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)

**Согласовано:**

Руководитель ОПОП  
заведующий выпускающей  
кафедрой  
по направлению подготовки  
(специальности)  
31.08.2022

Подписано простой ЭП  
31.08.2022  
\_\_\_\_\_ (подпись)

Хатко Зурет Нурбиевна

(Ф.И.О.)



## 1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

**Цель дисциплины** – обеспечить студентов теоретическими знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, практическими навыками и умениями, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

**Задачами** дисциплины являются:

- изучение основных физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- изучение влияния параметров технологического процесса на изменение физико-химических свойств сырья и готовой продукции; характер изменений свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в ходе технологического процесса;

- изучение технологических процессов производства продукции, современных достижений в производстве продукции, новейших технических средств и технологий; приоритетов и ресурсосберегающих технологий в производстве продуктов питания.



## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)**

Дисциплина «Теоретические основы технологии общественного питания» находится в вариативной части цикла ОП.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: Технология продукции общественного питания, Физиология питания, Оборудование предприятий общественного питания.



### **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-4.1	Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания
ОПК-4.3	Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПКУВ-10.1	Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований
ПКУВ-10.2	Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы
ПКУВ-3.2	Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания
ПКУВ-6.1	Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания
ПКУВ-9.1	Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания
ПКУВ-9.2	Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания



#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
			Эк	Лек	Пр	КРАТ		
Курс 4	Сем. 8	1	20	30	0.35	58	<b>108.35</b>	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.	
			Эк	Лек	Пр	КРАТ			Контроль
Курс 5	Сем. 9	1	8	8	0.35	8.65	119	<b>144</b>	4



## 5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/промежуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8	Введение. Общие представления об организации производства продукции общественного питания	1	2		5				8		Обсуждение докладов
8	Качество продукции общественного питания.	2	2		5				10		Обсуждение докладов
8	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	3-4	4		5				10		Составление плана-конспекта
8	Роль белков в формировании продукции общественного питания	5-6	4		5				10		Обсуждение докладов
8	Роль жиров в технологии продукции общественного питания	7-8	4		5				10		Составление плана-конспекта
8	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	9-10	4		5				10		Составление плана-конспекта
8	Промежуточная аттестация.	11					0,35				Экзамен в устной форме
	<b>ИТОГО:</b>		<b>20</b>		<b>30</b>		<b>0.35</b>		<b>58</b>		

### 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
9	Введение. Общие представления об организации производства продукции общественного питания	2						19	
9	Качество продукции общественного питания.	2						20	
9	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	2		2				20	
9	Роль белков в формировании продукции общественного питания	2		2				20	
9	Роль жиров в технологии продукции общественного питания			2				20	
9	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания			2				20	
9	Промежуточная аттестация.					0,35	8,65		
	<b>ИТОГО:</b>	<b>8</b>		<b>8</b>		<b>0.35</b>	<b>8.65</b>	<b>119</b>	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11



#### 5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Теоретические основы технологии общественного питания», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
8	Введение. Общие представления об организации производства продукции общественного питания	2	2		Общие представления об организации производства продукции общественного питания	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодовоговодства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодовоговодства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Качество продукции общественного питания.	2	2		Качество продукции общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодового и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства;</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технологиями хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	4	2		Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Роль белков в формировании продукции общественного питания	4	2		Роль белков в формировании продукции общественного питания	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции	



Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Роль жиров в технологии продукции общественного питания	4			Роль жиров в технологии продукции общественного питания	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства;	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодового и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства; основными технологическими</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	4			Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	ПКУВ-10.1; ОПК-4.3; ОПК-4.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную документацию в области хранения и переработки	, Лекция-беседа

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>продукции плодоводства и овощеводства; основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства;</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							основными технологическими приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
8	Промежуточная аттестация.					ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;	Знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции; нормативную документацию в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции; технологии производства продукции животноводства с учетом отечественного и зарубежного опыта; технологии хранения и переработки продукции животноводства; нормативную документацию в области хранения и переработки продукции животноводства; технологии хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства; нормативную	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							<p>документацию в области хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства;</p> <p>основные понятия о севооборотах, принципах их подбора в технологии обработки почвы в зависимости от плодородия почв и других факторов. Уметь: обосновывать выбор конкурентноспособной технологии в области производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства; выбирать оптимальные технологии производства продукции животноводства с учетом конкретных условий региона; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции животноводства; обосновать оптимальные технологии хранения и переработки продукции плодовогодства и овощеводства; организовывать схемы севооборотов, размещать их по территории землепользования сельскохозяйственного предприятия, определять дозы удобрений под сельскохозяйственные культуры с учетом почвенного плодородия. Владеть: современными технологиями в области производства, переработки и хранения</p>	

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							продукции растениеводства; основными технологическими приемами производства продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции животноводства; технологиями хранения и переработки продукции плодородства и овощеводства; методами организации севооборотов, технологиями обработки почвы и защиты сельскохозяйственных растений с внесением доз удобрений под сельскохозяйственные культуры.	
	ИТОГО:	20	8					

### 5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
8	Введение. Общие представления об организации производства продукции общественного питания	Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических условий, технологических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	5		
8	Качество продукции общественного питания.	Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение ситуационных задач).	5		
8	Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	Экспресс-методы контроля качества воды.	5	2	
8	Роль белков в формировании продукции общественного питания	Определение содержания белков в пищевых продуктах.	5	2	
8	Роль жиров в технологии продукции общественного питания	Определение содержания жиров в пищевых продуктах.	5	2	
8	Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	Определение содержания углеводов в пищевых продуктах.	5	2	
8	Промежуточная аттестация.				
	<b>ИТОГО:</b>		<b>30</b>	<b>8</b>	

### Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

### 5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	<b>ИТОГО:</b>				

### 5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)





## 5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
8	Структура продукции. Структурно-механические (реологические) свойства продукции. Физико-химические показатели качества продукции.	Подготовка доклада	1 неделя	5	11	
8	Формы связи воды в продуктах. Влияние замораживания воды на качество продуктов питания.	Подготовка доклада	2 неделя	5	12	
8	Структурообразующие свойства белков.	Подготовка доклада	3 неделя	6	12	
8	Денатурация глобулярных белков.	Подготовка доклада	4 неделя	6	12	
8	Особенности химической природы жиров. Физические свойства жиров.	Подготовка доклада	5 неделя	6	12	
8	Изменения жиров при хранении.	Подготовка доклада	6 неделя	6	12	
8	Деструкция крахмальных полисахаридов.	Подготовка доклада	7 неделя	6	12	
8	Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.	Составление плана-конспекта	8 неделя	6	12	
8	Изменение сахаров при тепловой кулинарной обработке.	Составление плана-конспекта	9 неделя	6	12	
8	Крахмал. Изменение крахмала в технологических процессах..	Составление плана-конспекта	10 неделя	6	12	
8	Промежуточная аттестация		11 неделя			
	<b>ИТОГО:</b>			<b>58</b>	<b>119</b>	

## 5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	15.04.2026, МГТУ	Эффективное внедрение инноваций в сфере общественного питания	Лекция-беседа	Хатко З.Н.	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ПКУВ-10.1; ПКУВ-10.2; ПКУВ-3.2; ПКУВ-6.1; ПКУВ-9.1; ПКУВ-9.2;

<b>Модуль</b>	<b>Дата, место проведения</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Форма проведения мероприятия</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Достижения обучающихся</b>
---------------	-------------------------------	-----------------------------	-------------------------------------	----------------------	-------------------------------

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

### 6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
Учебно-методические пособие по дисциплине «Теоретические основы технологии общественного питания» : для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Белявцева Т.А., Кудайнетова С.К. - Майкоп : Б/и, 2022. - 118 с. - Прил.: с. 101-117. - Библиогр.: с. 98-100 (19 назв.)	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038&amp;DOK=0BBCC2&amp;BASE=000001">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038&amp;DOK=0BBCC2&amp;BASE=000001</a>

### 6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач : учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=339766">http://znanium.com/catalog/document?id=339766</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - ISBN 978-5-16-103502-3. - ISBN 978-5-16-005328-8	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+09FED9">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+09FED9</a>
642.5(075.8) Т 38 Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов / А.И. Мглинец [и др.] ; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Трицкий мост, 2010. - 736 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL: <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000037553">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000037553</a> . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 8 экз. - Библиогр.: с. 732-735. - ISBN 978-5-904406-15-8	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+01C863">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+01C863</a>
642(075.8) Г 68 Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для студентов вузов / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова ; Балтийская акад. туризма и предпринимательства. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - (Бакалавриат). - ЭБ НБ МГТУ. - URL: <a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000012332">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000012332</a> . - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 237 (13 назв.). - ISBN 978-5-7695-6844-2	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+034F70">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+034F70</a>
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5615.html">http://www.iprbookshop.ru/5615.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A3036">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A3036</a>
Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина [и др.]. - Москва : Российская международная академия туризма : Логос, 2016. - 260 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/51872.html">http://www.iprbookshop.ru/51872.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-98704-776-7	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A693F">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A693F</a>
Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 496 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=358198">http://znanium.com/catalog/document?id=358198</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-03527-2	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A13D1">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0A13D1</a>
Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания : учебное пособие для СПО / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. - Саратов : Профобразование, 2020. - 135 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/91856.html">http://www.iprbookshop.ru/91856.html</a> . - Режим доступа: по	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0AB889">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0AB889</a>



Название	Ссылка
подписке. - ISBN 978-5-4488-0602-5	
Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / Васюкова А.Т., Ратушный А.С. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2008. - 108 с. - ЭБС Консультант студента. - URL: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911318994.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911318994.html</a> . - Режим доступа : по подписке. - ISBN 978-5-91131-899-4	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0942D8">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+0942D8</a>
Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=62433">http://znanium.com/catalog/document?id=62433</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00091-131-0. - ISBN 978-5-16-102260-3. - ISBN 978-5-16-011236-7	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+09898A">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12?SHOW_ONE_BOOK+09898A</a>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
<b>ОПК-4.1</b> Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
24	46		Ознакомительная практика
<b>ОПК-4.3</b> Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
24	46		Ознакомительная практика
<b>ПКУВ-10.1</b> Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
45	45		Проектный практикум
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
<b>ПКУВ-10.2</b> Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
45	45		Проектный практикум
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
<b>ПКУВ-3.2</b> Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания			
3	4		Физико-химические методы анализа
4	4		Оборудование предприятий общественного питания
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
5	5		Экономика и организация производства
6	7		Барное дело
567	678		Модуль получения квалификации "Повар"
7	8		Кухни народов мира
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
1	3		Ферменты и витамины в пищевых продуктах
1	3		Пищевые токсины
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
<b>ПКУВ-6.1</b> Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
3	4		Процессы и аппараты пищевых производств
3	5		Метрология, стандартизация и сертификация
6	7		Барное дело
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
7	9		Лечебно-профилактическое питание
7	8		Контроль качества продукции общественного питания
7	8		Кухни народов мира
56	67		Технология продукции общественного питания
7	8		Технология продуктов детского питания
7	8		Технология продуктов дошкольного питания
6	6		Технология пектинопродуктов
6	6		Основы пектинового производства



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
6	7		Рестораны мира
6	7		Дизайн ресторанов
6	7		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
8	9		Организация мучного и кондитерского производства
8	9		Технологические процессы мучного и кондитерского производства
8	8		Холодильная техника и технология
8	8		Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов общественного питания
7	9		Производство мучных полуфабрикатов
7	9		Производство мясных полуфабрикатов
24	46		Ознакомительная практика
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	7		Технологическая практика
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
5	7		Расчет технологических проектов строительства ресторана
6	8		Расчет технологических проектов строительства кафе
<b>ПКУВ-9.1</b> Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
6	7		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
7	7		Основы научных исследований в технологии продукции общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа





Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
<b>ПКУВ-9.2</b> Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания			
8	9		Теоретические основы технологии общественного питания
8	8		Технология производства пищевых продуктов функционального и специального назначения
6	7		Основы конструирования функциональных пищевых продуктов
6	7		Гигиенические основы питания
7	7		Основы научных исследований в технологии производства общественного питания
7	7		Научные основы индустриальных технологий общественного питания
7	9		Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	9		Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.1 Обосновывает и осуществляет технологические процессы производства продукции питания					
<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.					
<b>Владеть:</b> способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания					
ОПК-4.3 Способен обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
<b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> осуществлять технологические процессы производства продукции питания, разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
назначения.					
<b>Владеть:</b> способностью осуществлять технологические процессы производства продукции питания, способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-3: Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания					
ПКУВ-3.2 Обосновывает и реализует технологический процесс производства продукции питания					
<b>Знать:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> техническими средствами для измерения основных параметров	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции					
ПКУВ-6: Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения					
ПКУВ-6.1 Устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывает принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания					
<b>Знать:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> способностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения.					
ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-9.1 Владеет методами поиска и анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
<b>Знать:</b> современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-9: Способен к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания					
ПКУВ-9.2 Готов применить в практической деятельности отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного питания					
<b>Знать:</b> современное состояние теории и практики в сфере общественного питания.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> анализировать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в сфере общественного	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
питания для определения приоритетов в развитии науки, техники и технологии.					
<b>Владеть:</b> методами анализа отечественной и зарубежной научно-технической информации в сфере общественного питания, ее систематизации, постановки актуальной проблемы для дальнейшего решения.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-10.1 Определяет под руководством специалиста более высокой квалификации объекты исследования и использует современные методы исследований					
<b>Знать:</b> объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку эксперимента.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен
<b>Уметь:</b> проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-10: Способен проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения					
ПКУВ-10.2 Проводит статистическую обработку результатов опытов, обобщает результаты опытов и формулирует выводы					
<b>Знать:</b> объекты и методы научных исследований в сфере общественного питания, планирование и постановку	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	письменный опрос, экзамен



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
эксперимента.					
<b>Уметь:</b> проводить научные исследования по общепринятым методикам, составлять их описание, формулировать выводы и предложения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>Владеть:</b> методами планирования и постановки эксперимента, методами проведения научных исследований, анализа и статистической обработки экспериментальных данных.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

### 7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

#### Примерный перечень вопросов к экзамену по дисциплине

1. Общие представления об организации производства продукции общественного питания. Ассортимент и классификация продукции общественного питания. Производственный процесс приготовления продукции общественного питания. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов.
2. Качество продукции общественного питания. Показатели качества, отражающие физиологическую значимость (функцию) продукции. Показатели качества, определяющие кулинарную готовность продукции. Структура продукции.
3. Структурно-механические (реологические) свойства продукции.
4. Физико-химические показатели качества продукции.
5. Классификация пищевых продуктов по реологическим свойствам и текстурным признакам.
6. Органолептические показатели качества продукции. Показатели безопасности.
7. Роль воды в формировании качества продукции общественного питания. Содержание воды в пищевых продуктах и кулинарной продукции.
8. Роль белков в формировании качества продуктов общественного питания. Фибриллярные и глобулярные белки. Гидратация.



9. Структурообразующие свойства. Влияние технологических факторов на свойства белков
10. Роль жиров в технологии продукции общественного питания. Технологические свойства жиров. Изменения жиров при кулинарной обработке. Общие положения.
11. Изменения физико-химических показателей растительных масел в зависимости от продолжительности нагревания. Изменение жиров при хранении. Изменение жиров при варке и жарке. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.
12. Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания.
13. Общая характеристика углеводов. Сахара. Крахмал.
14. Проблемная ситуация. Приготовление супов. Сенсорный анализ качества супов.
15. Проблемная ситуация. Приготовление соусов. Сенсорный анализ качества соусов
16. Проблемная ситуация. Приготовление блюд и гарниров из овощей. Сенсорный анализ качества блюд и гарниров из овощей.
17. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Сенсорный анализ качества блюд.
18. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из яиц и творога. Сенсорный анализ качества блюд.
19. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов. Сенсорный анализ качества блюд.
20. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из птицы. Сенсорный анализ качества блюд.
21. Проблемная ситуация. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Сенсорный анализ качества блюд.

#### **7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

##### **Критерии оценки знаний студентов на экзамене**

**Оценка «отлично»** ставится, если студент строит ответ логично в соответствии с планом, обнаруживает максимально глубокое знание профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает аналитический подход в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «хорошо»** ставится, если студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные





примеры, однако наблюдается некоторая непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика. Демонстрирует знание специальной литературы в рамках учебного методического комплекса и дополнительных источников информации.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий. Выдвигаемые положения декларируются, но недостаточно аргументируются. Ответ носит преимущественно теоретический характер, примеры отсутствуют.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится при условии недостаточного раскрытия профессиональных понятий, категорий, концепций, теорий. Студент проявляет стремление подменить научное обоснование проблем рассуждениями обыденно-повседневного бытового характера. Ответ содержит ряд серьезных ошибок. Оценка «неудовлетворительно» ставится также при отказе от ответа, или если представленный ответ полностью не по существу содержащихся в экзаменационном задании вопросов.



## 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

### 8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный [и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. - 240 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=62433">http://znanium.com/catalog/document?id=62433</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-00091-131-0. - ISBN 978-5-16-102260-3. - ISBN 978-5-16-011236-7	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09898A">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09898A</a>
Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / Васюкова А.Т., Ратушный А.С. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2008. - 108 с. - ЭБС Консультант студента. - URL: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911318994.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785911318994.html</a> . - Режим доступа : по подписке. - ISBN 978-5-91131-899-4	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0942D8">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0942D8</a>
Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 496 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=358198">http://znanium.com/catalog/document?id=358198</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-03527-2	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A13D1">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A13D1</a>
Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания : учебное пособие для СПО / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин. - Саратов : Профобразование, 2020. - 135 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/91856.html">http://www.iprbookshop.ru/91856.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-4488-0602-5	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AB889">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0AB889</a>
Терминологический словарь для студентов направления подготовки 260800 «Технология продукции и организация общественного питания» / Б.В. Щербина [и др.]. - Москва : Российская международная академия туризма : Логос, 2016. - 260 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/51872.html">http://www.iprbookshop.ru/51872.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-98704-776-7	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A693F">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+0A693F</a>
Ксенз М.В., Джум Т.А., Тамова М.Ю. «Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания. Учебное пособие. - Издательство: Магистр, 2019. - 232 с. ISBN: 978-5-9776-0513-7.	
Учебно-методические пособие по дисциплине «Теоретические основы технологии общественного питания» : для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / ФГБОУ ВО Майкоп. гос. технол. ун-т, Фак. аграр. технологий, Каф. технологии пищ. продуктов и организации питания ; составители: Хатко З.Н., Белявцева Т.А., Кудайнетова С.К. - Майкоп : Би, 2022. - 118 с. - Прил.: с. 101-117. - Библиогр.: с. 98-100 (19 назв.)	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038&amp;DOK=0BBCC2&amp;BASE=000001">http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100053038&amp;DOK=0BBCC2&amp;BASE=000001</a>

### 8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Джабоева, А.С. Технология продуктов общественного питания. Сборник задач : учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2019. - 256 с. - ЭБС Знаниум. - URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=339766">http://znanium.com/catalog/document?id=339766</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - ISBN 978-5-16-103502-3. - ISBN 978-5-16-005328-8	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09FED9">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+09FED9</a>
642.5(075.8) Т 38 Технология продукции общественного питания : учебник для студентов вузов / А.И. Мглинец [и др.] ; под ред. А.И. Мглинца. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 736 с. : ил. - Гриф: Рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии. - ЭБ НБ МГТУ. - URL:	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+01C863">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foi2?SHOW_ONE_BOOK+01C863</a>



Название	Ссылка
hppt://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000037553. - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 8 экз. - Библиогр.: с. 732-735. - ISBN 978-5-904406-15-8	
642(075.8) Г 68 Горенбургов, М.А. Технология и организация услуг питания : учебник для студентов вузов / М.А. Горенбургов, Г.С. Сологубова ; Балтийская акад. туризма и предпринимательства. - Москва : Академия, 2012. - 240 с. - (Бакалавриат). - ЭБ НБ МГТУ. - URL: hppt://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000012332. - Режим доступа: содержание. - АУЛ: 7 экз. - Библиогр.: с. 237 (13 назв.). - ISBN 978-5-7695-6844-2	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foI2?SHOW_ONE_BOOK+034F70">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foI2?SHOW_ONE_BOOK+034F70</a>
Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : справочник / Т.Н. Иванова, В.М. Позняковский, А.И. Окара, О.А. Рязанова. - Саратов : Вузовское образование, 2014. - 392 с. - ЭБС IPR Books. - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/5615.html">http://www.iprbookshop.ru/5615.html</a> . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	<a href="http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foI2?SHOW_ONE_BOOK+0A3036">http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foI2?SHOW_ONE_BOOK+0A3036</a>

### 8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/> - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> - Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) - Режим доступа: <http://elibrary.ru/> - Электронный каталог библиотеки - Режим доступа: // <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/foI2>; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/> - Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации - <http://docs.cntd.ru/> - Индустрия питания [Электронный ресурс] / Урал. гос. эконом. ун-т. - Электрон. журн. - Москва: УрГЭУ. - Издается с 2016 года. - Режим доступа: <http://foodindustry.usue.ru/>. - Загл. с экрана. - Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК - продукты здорового питания [Электронный ресурс] / Технол. платформа «Технологии пищ. и перерабатывающей пром-сти АПК - продукты здорового питания». - Электрон. журн. - Воронеж: Технол. платформа «Технологии пищ. и перерабатывающей пром-сти АПК - продукты здорового питания». - Издается с 2013 года. - Режим доступа: [https://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=50570](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=50570). - Загл. с экрана.



## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Учебно-методические материалы по лекциям дисциплины Б1.В.12 Теоретические основы технологии общественного питания

<b>Раздел/Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)</b>	<b>Методы обучения</b>	<b>Способы (формы) обучения</b>	<b>Средства обучения</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
Общие представления об организации производства продукции общественного питания	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25
Качество продукции общественного питания.	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25
Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25
Роль белков в формировании продукции общественного питания	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24

				ПК-25
Роль жиров в технологии продукции общественного питания	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25
Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	Лекция, конспектирование, закрепление, проверка знаний, умений и навыков.	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Схемы, учебники, устная речь	ОК-7 ОПК-2 ПК-24 ПК-25

Учебно-методические материалы по практическим занятиям дисциплины Б1.В.12 Теоретические основы технологии общественного питания

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов (дидактических единиц)	Наименование практического занятия	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
Общие представления об организации производства продукции общественного питания	Порядок разработки, рассмотрения и утверждения технических инструкций, технико-технологических карт, сборников рецептур.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос
Качество продукции общественного питания.	Идентификация услуг питания предприятий общественного питания различных типов и классов (решение	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос

	ситуационных задач).			
Роль воды в формировании качества продукции общественного питания.	Экспресс-методы контроля качества воды.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос
Роль белков в формировании продукции общественного питания	Определение содержания белков в пищевых продуктах.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос
Роль жиров в технологии продукции общественного питания	Определение содержания жиров в пищевых продуктах.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос
Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания	Определение содержания углеводов в пищевых продуктах.	Приобретение знаний, подготовка доклада, составление плана-конспекта	Изучение нового учебного материала, обобщение и систематизация знаний	Практическая работа, устный опрос

## 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
7-Zip Свободная лицензия
Adobe Reader DC Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Microsoft .NET Framework 4.7 Свободная лицензия
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Офисный пакет Microsoft office 2016 Договор от 26.05.2020 № 32009117096 Договор от 17.01.2019 № 31908696765

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a>
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . - URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a>
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: <a href="http://diss.rsl.ru/?lang=ru">http://diss.rsl.ru/?lang=ru</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <a href="http://nlr.ru/">http://nlr.ru/</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: <a href="http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today">http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today</a> ) <a href="http://diss.rsl.ru/">http://diss.rsl.ru/</a>
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. - ..... - URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source</a>



Название
. - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. <a href="https://www.cambridge.org/">https://www.cambridge.org/</a>
Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. - Москва, 2013. - ..... - URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Издательство, входящее в состав Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством - достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. <a href="http://www.oxfordjournals.org/">http://www.oxfordjournals.org/</a>
Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. - Москва, 2013. - ..... - URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source</a> . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. <a href="https://www.nature.com/">https://www.nature.com/</a>
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. <a href="/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya">/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya</a>
Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. - [Москва], 2008. - . - URL: <a href="https://www.pitportal.ru/">https://www.pitportal.ru/</a> . - Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технология общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a>
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. - Симферопль, 1999. - . - URL: <a href="https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html">https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html</a> . - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <a href="https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html">https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html</a>
HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». - [Москва], 2007. - . - URL: <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a> . - Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a>
В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. <a href="http://www.neicon.ru/">http://www.neicon.ru/</a>
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. - Москва, 2014. - . - URL: <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
HoReCa - Главный портал индустрии гостеприимства и питания : [сайт] / АО «Креатика». - [Москва], 2007. - . - URL: <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a> . - Текст: электронный. HoReCa — сегмент индустрии гостеприимства и питания, который приобретает все большее значение и актуальность. Динамичное развитие отрасли вызвало у операторов и участников рынка необходимость в единой коммуникационной площадке, содержащей актуальную достоверную информацию для профессионалов: рестораторов, отельеров, шеф-поваров, линейных специалистов, компаний-поставщиков товаров и услуг и других участников гостиничного и ресторанного бизнеса. <a href="http://www.horeca.ru/">http://www.horeca.ru/</a>
Fort.labs : сайты посвященные общественному питанию и ресторанному бизнесу : сайт. - Симферопль, 1999. - . - URL: <a href="https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html">https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html</a> . - Текст: электронный. На сайте представлен каталог ссылок на ресурсы Интернет: форумы по общественному питанию, оборудование и программное обеспечение организаций общественного питания, рецептурные сборники и многое другое. <a href="https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html">https://fort.crimea.com/useful/arhiv/607-sajty-posvyashchennye-obshchestvennomu-pitaniyu-i-restorannomu-biznesu.html</a>
Nature International journal of science : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Springer Nature Publishing AG. - Москва, 2013. - ..... - URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1947637/browse?type=source</a> . - Режим доступа: для зарегистрир.





Название
пользователей. – Текст: электронный. Один из самых старых и авторитетных общенаучных журналов. Публикует исследования, посвященные широкому спектру вопросов, в основном естественно-научной тематики. Цифровой архив журнала Nature 1869 -2011гг. <a href="https://www.nature.com/">https://www.nature.com/</a>
Oxford University Press (OUP) : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Оксфордского университета. – Москва, 2013. - ..... – URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/1417890/browse?type=source</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство, входящее в состав Оксфордского университета является одним из крупнейших в Великобритании. Главная цель, поставленная перед издательством – достижение высоких результатов в различных областях исследований, науки, образования путем издания книг по всему миру. В предлагаемой архивной коллекции 24 журнала по разным отраслям знания. Глубина архива: с 1-го выпуска до 1995г. <a href="http://www.oxfordjournals.org/">http://www.oxfordjournals.org/</a>
Pitportal.ru : все для общепита в России : [сайт]. – [Москва], 2008. - . – URL: <a href="https://www.pitportal.ru/">https://www.pitportal.ru/</a> . – Текст: электронный. Информационный портал. Всё для общепита в России. Портал содержит следующие разделы: Для предприятия общепита, директору ресторана, закупщику ресторана, проектирование общепита, аналитика, технология общепита, поставщики общепита, ресторанный рынок, PR-менеджеру ресторана. <a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a>
Периодические издания доступные обучающимся и сотрудникам ФГБОУ ВО МГТУ по подписке и на основании контрактов и лицензионных соглашений. <a href="http://index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya">/index.php/resursy/37-periodicheskie-izdaniya</a>
Cambridge University Press : архивы научных журналов : сайт / Министерство образования и науки Российской Федерации, Национальный Электронно-Информационный Консорциум (НЭИКОН), Издательство Кембриджского университета. – Москва, 2013. - ..... – URL: <a href="https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source">https://archive.neicon.ru/xmlui/handle/123456789/905824/browse?type=source</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Издательство Кембриджского университета - старейшее издательство в мире, первые книги были опубликованы им в 1584 году. За четыре века своего существования издательство выпустило многие книги известных ученых - Исаака Ньютона, Джона Мильтона, Бертрана Рассела, Альберта Эйнштейна, но лишь к середине двадцатого века оно развилось в крупнейший современный издательский дом, которым является сегодня. <a href="https://www.cambridge.org/">https://www.cambridge.org/</a>
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . – URL: <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <a href="https://cyberleninka.ru/">https://cyberleninka.ru/</a>
В рамках Государственного контракта №07.551.11.4002 консорциум НЭИКОН предоставил читателям ФГБОУ ВО «МГТУ» доступ к архивам научных журналов зарубежных издательств. Доступ открыт со всех компьютеров университетской сети. <a href="http://www.neicon.ru/">http://www.neicon.ru/</a>
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . – URL: <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp">https://elibrary.ru/defaultx.asp</a>
IPRBooks. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / Общество с ограниченной ответственностью Компания 'Ай Пи Ар Медиа'. – Саратов, 2010 - . – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст электронный. Является распространенным образовательным электронным ресурсом для высших и средних специальных учебных заведений, научно-исследовательских институтов, публичных библиотек, приобретающих корпоративный доступ для своих обучающихся, преподавателей и т.д. ЭБС включает учебную и научную литературу по направлениям подготовки высшего и среднего профессионального образования. <a href="http://www.iprbookshop.ru/586.html">http://www.iprbookshop.ru/586.html</a>
Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - . – URL: <a href="http://znanium.com/catalog">http://znanium.com/catalog</a> (дата обновления: 06.06.2019). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. <a href="http://znanium.com/catalog/">http://znanium.com/catalog/</a>
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - . – URL: <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов. <a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>
Электронная библиотека: библиотека диссертаций : сайт / Российская государственная библиотека. – Москва : РГБ, 2003. – URL: <a href="http://diss.rsl.ru/?lang=ru">http://diss.rsl.ru/?lang=ru</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. В соответствии с приказом генерального директора РГБ № 55 от 02.03.2012 г. пользователям Виртуальных читальных залов разрешен ЗАКАЗ на печать полных текстов диссертаций из ЭБД РГБ. При первом обращении к ресурсам ЭБД РГБ необходимо пройти регистрацию в виртуальном читальном зале РГБ. РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: <a href="http://nlr.ru/">http://nlr.ru/</a> . – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населения России народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым



**Название**

выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: [http://nlr.ru/nlr\\_visit/RA1162/rnb-today](http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) ) <http://diss.rsl.ru/>



## 11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Лаборатория производства кулинарной продукции; Кабинет технологии продукции общественного питания; Учебные технологические линии по переработке сельскохозяйственной продукции (2-2-27) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом № 17; дом № 210 (385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Гоголя; ул. Первомайская, дом №17; дом № 210, строение №1), Учебный корпус № 2</p>	<p>Ванна моечная сдвоенная; вытяжной зонт ЗВЭ; гигрометр психрометрический типа Вита; емкость из нерж. стали для изготовления сыра; печь конвекционная электрическая «WLBake»; плита электрическая ПЭ-0,48М с жарочным шкафом (конфорка тен); расстоечный шкаф «WLBake»; стол разделочный пристенный (2 шт.) СРП-1 1500/600 нерж.; блендер «Tefal»; весы настольные бытовые ВНБ-5; йогуртница «Vrand»; кофемашина «Oscar»; кухонные электронные весы «Atlant»; лапшерезка (2 шт.); льдодробитель; машинка для запаивания пакетов (сварщик) серии EFS-200; миксер «KARMA GLOBAL LTD т.м. JEJU»; мороженица «Saturn»; мясорубка «BOSCH»; скороварка; соковыжималка «Polaris»; термос (2 шт.); бойлер для воды; стеллаж; компьютер; Кондитерская витрина; Скороварка; Телевизор LED 43 «DEXP»;</p>	

