

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:06:00
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Технология продукции общественного питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала обучения	<u>2022</u>
Реализуется в <u>6,7,8</u> семестрах	

Разработано

Зав.кафедрой технологий
продуктов питания и
товароведения
Холодова Е.Н.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Пятигорск, 2022

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цели освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» - формирование профессиональных компетенций обучающихся, понимание необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья; обеспечение безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Задачи освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» – ведения технологического процесса производства продукции общественного питания; изучение технологии производства блюд и изделий, правил оформления и подачи, требований к качеству; применение методики создания и оформления новых рецептур блюд и кулинарных изделий; умение на научной основе обосновывать современные безопасные технологии производства продукции общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений. Ее освоение проходит в 6,7,8 семестрах.

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

Код, формулировка компетенции	Код, формулировка индикатора	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций, индикаторов
ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства	ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Анализирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности пищевой продукции
	ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции
	ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции	ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	оборудования и приборов Контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Организует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания для повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

4. Объем учебной дисциплины и формы контроля*

Объем занятий:	З.е.	Астр. ч.	Из них в форме практической подготовки
Всего:	12	324	
Из них аудиторных:		166,5	
Лекций		69	
Лабораторных занятий		97,5	9
Самостоятельной работы		83,25	
Формы контроля:			
Экзамен 6,7,8		74,25	
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6			
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна			

* Дисциплина предусматривает применение электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (с 20.08.2021 по 20.08.2022 образовательным стандартом)

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием количества часов и видов занятий

Тематический план дисциплины (модуля)

№	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции, индикаторы	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов				Самостоятельная работа, часов
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	
	6 семестр						
	Раздел 1. Нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию общественного питания. Оценка качества продукции общественного питания.						27
1	Тема 1. Характеристика действующей нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3		
2	Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.		1,5				
3	Тема 3. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья.		1,5				
	Раздел 2. Механическая кулинарная и тепловая обработка и производство полуфабрикатов из сырья растительного происхождения						
4	Тема 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3		
5	Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей.		1,5		3		
6	Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей.		1,5				
7	Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных овощных полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей.		1,5				

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	Раздел 3. Механическая кулинарная и тепловая обработка и производство полуфабрикатов из сырья животного происхождения						
8	Тема 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3		
9	Тема 9.Производство порционных полуфабрикатов из рыбы.		1,5				
10	Тема 10. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы).		1,5		3		
11	Тема 11. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов морского промысла.		1,5				
12	Тема 12. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		1,5		3		
13	Тема 13. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.		1,5				
14	Тема 14 Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.		1,5		3		
15	Тема 15. Производство замороженных мясных полуфабрикатов		1,5				
16	Тема 16. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов.		1,5		3		
17	Тема 17. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы, дичи и кролика		1,5		3		
18	Тема 18 Производство полуфабрикатов из мяса птицы и дичи, кролика.		1,5				
	Итого за 6 семестр		27	0	27	0	27
	Экзамен 6 семестр						27
	7 семестр						
	Раздел 4. Технология производства соусов						
19	Тема 19.Технология производства соусов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4}	1,5		4,5		20,25
20	Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов	ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5}	1,5				
	свойства соусов	ИД-3 _{ПК-5}					
Раздел 5. Технология производства кулинарной продукции. Качество							
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна							
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022							

21	Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов.		1,5		4,5		
22	Тема 22. Технология производства заправочных супов.		1,5				
23	Тема 23. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов		1,5		4,5		
24	Тема 24. Технология производства молочных, холодных, сладких супов.		1,5				
25	Тема 25. Ассортимент и технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.		1,5				
26	Тема 26. Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; блюд из яиц, яичных продуктов и творога.		1,5		4,5		
27	Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из из яиц, яичных продуктов		1,5				
28	Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из творога.	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4}	1,5				
29	Тема 29. Ассортимент блюд и технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы.	ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5}	1,5		4,5		
30	Тема 30. Ассортимент блюд и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы.	ИД-3 _{ПК-5}	1,5		4,5		
31	Тема 31 Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла.		1,5				
32	Тема 32. Ассортимент и технология производства блюд из отварного и припущенного мяса		1,5		4,5		
33	Тема 33. Ассортимент и технология производства блюд из жареного и запеченного мяса.		1,5		4,5		
34	Тема 34. Ассортимент и технология производства блюд из жареного и запеченного мяса.		1,5				
35	Тема 35. Ассортимент и технология производства блюд из мяса.и субпродуктов.		1,5				
36	Тема36. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика		1,5		4,5		
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ			27		40,5	0	20,25
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6							20,25
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна			8 семестр				
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022							

	Раздел 6 Современные подходы к разработке и производству продукции общественного питания					
37	Тема 37. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1,5		3	
38	Тема 38. Методика расчета химического состава блюд и изделий блюд и изделий	ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	
	Раздел 7. Технология производства холодных блюд и закусок блюд Качество продукции общественного питания					
39	Тема 39. Технология производства холодных блюд и закусок	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4}	1,5		3	
40	Тема 40. Технология приготовления горячих закусок	ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	
	Раздел 8. Технология производства сладких блюд и напитков. Качество продукции общественного питания					
41	Тема 41. Технология производства сладких холодных блюд и напитков	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4}	1,5		3	
42	Тема 42. Технология производства сладких горячих блюд и напитков	ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	
	Раздел 9. Технология производства мучных блюд и изделий					
43	Тема 43. Технология производства мучных блюд	ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1,5		3	
44	Тема 44. Технология производства кулинарных изделий.		1,5		3	
45	Тема 45. Мучные изделия пониженной калорийности		1,5		3	
46	Тема 46. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Новые технологии производства мучных кулинарных изделий.		1,5		3	
	Итого 8 семестр		15		30	36
	Экзамен 8 семестр					27
	Итого:		69		97,5	83,25
	Итого экзамены:					74,25

36

5.2 Наименование и содержание лекций

№	Наименование тем, дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
1	Документ подписан ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022 6 семестр		

	Раздел 1. Нормативная, техническая и технологическая документация на продукцию общественного питания. Оценка качества продукции общественного питания.		
1	Тема 1. Характеристика действующей нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Характеристика действующей нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. Технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организация и осуществление технологического процесса производства продукции питания. Общие технические требования к продукции общественного питания, реализуемой населению. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Методика расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве полуфабрикатов из растительного и животного сырья.	1,5	
2	Тема 2. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Классификация кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества кулинарной продукции. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	1,5	
3	Тема 3. Инновационные технологии производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья. Классификация заготовочной продукции по видам сырья. Развитие новых технологий производства полуфабрикатов из растительного и животного сырья. Составление технологических линий для производства полуфабрикатов.	1,5	
	Раздел 2. Механическая кулинарная и тепловая обработка и производство полуфабрикатов из сырья растительного происхождения		
4	Тема 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий. Механическая кулинарная обработка круп, бобовых. Технологическая целесообразность замачивания бобовых и некоторых круп. Определение коэффициента набухания. Изменение технологических свойств круп и бобовых при замачивании и варке Масса брутто, нетто, проценты отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной обработке круп, бобовых и макаронных изделий. Варка круп. Физико-химические процессы, происходящие в крупах при варке и их влияние на качество каш. Технология приготовления полуфабрикатов из круп, бобовых и макаронных изделий. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	1,5	
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	Тема 5. Механическая кулинарная обработка и производство полуфабрикатов из свежих овощей. Механическая кулинарная обработка овощей. Способы нарезки овощей. Централизованное производство	1,5	

	полуфабрикатов из овощей. Изготовление полуфабрикатов из свежих картофеля, корнеплодов, луковых, капустных и плодовых овощей; суповые наборы. Использование отходов из овощей. Тепловая обработка картофеля и овощей, способы тепловой обработки овощей. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.		
6	Тема 6. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Производство полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Тепловая обработка полуфабрикатов из овощей. Способы тепловой обработки овощей. Физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей и пищевой ценности готовой продукции. Факторы, оказывающие влияние на интенсивность физико-химических процессов. Пассерование, бланширование, варка основным способом, варка на пару, жарка основным способом, жарка во фритюре, запекание и другие способы тепловой обработки овощей. Особенности технологии производства полуфабрикатов из пассерованных и фаршированных овощей. Условия и сроки хранения овощных полуфабрикатов. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	1,5	
7	Тема 7. Производство замороженных овощных полуфабрикатов. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод. Технология производства быстрозамороженных овощей: требования к качеству овощей, предназначенных для замораживания; предварительная подготовка (инспекция, мойка, сортировка, очистка, резка, термическая обработка); замораживание; фасовка; упаковка; хранение. Быстрозамороженные овощные наборы. Быстрозамороженные картофелепродукты. Ассортимент. Технология производства, подготовка сырья; изготовление гарнирного картофеля, палочек картофельных, биточков и котлет картофельных, вареников с картофелем, клецек картофельных. Производство замороженных полуфабрикатов из плодов и ягод. Ассортимент. Технология производства: требования к сырью, предварительная обработка (инспекция, мойка, калибровка, очистка, измельчение, термическая обработка), замораживание, фасовка, упаковка, хранение. Контроль качества плодовоовощных полуфабрикатов: оценка консистенции, органолептических характеристик.	1,5	
	Раздел 3. Механическая кулинарная и тепловая обработка и производство полуфабрикатов из сырья животного происхождения		
	Тема 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы. Производство полуфабрикатов из костных и хрящевых рыб. Характеристика операций. Выход	1,5	

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	полуфабрикатов при разделке различных видов рыб.		
9	Тема 9.Производство порционных полуфабрикатов из рыбы. Технология приготовления порционных натуральных и панированных полуфабрикатов из рыбы. Требования к качеству.	1,5	
10	Тема 10. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы). Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы). Технология производства рыбы специальной разделки охлажденной и мороженой. Технология изготовления филе. Производство рыбного фарша. Использование в общественном питании фарша промышленного производства. Рыбные пищевые отходы (икра, молоки, печень, головы, плавники, кости, кожа, чешуя). Кулинарное использование. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам. Тепловая кулинарная обработка. Способы и режимы. Физико-химические процессы, происходящие в полуфабрикатах при тепловой обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик, органолептических показателей пищевой ценности готовой продукции. Нормы потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами.	1,5	
11	Тема 11. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов морского промысла. Механическая кулинарная и тепловая обработка продуктов морского промысла. Механическая кулинарная обработка ракообразных, двустворчатых моллюсков, головоногих моллюсков, иглокожих, морской капусты. Расчет потерь массы полуфабрикатов. Кулинарные приемы, позволяющие снизить потери массы и получить продукцию с заданными свойствами. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	1,5	
12	Тема 12. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Характеристика операций. Разделка туш говядины, баранины, свинины. Выход полуфабрикатов из туш различных видов животных. Технологическая схема производства мясных полуфабрикатов. Технологическая ценность и кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов. Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (козлятины): ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Мясокостные и бескостные полуфабрикаты: ассортимент, сырье, технология производства, упаковка, маркировка, хранение, соответствие качества установленным нормам.	1,5	

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебухова Татьяна Александровна

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

13	Тема 13. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Производство крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины (козлятины): ассортимент, сырье, технология изготовления, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Производство мелкокусковых полуфабрикатов на поточно-механизированных линиях.	1,5	
14	Тема 14 Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса. Натуральные рубленые полуфабрикаты и рубленые полуфабрикаты с наполнителями. Рубленые полуфабрикаты из котлетной массы: ассортимент, сырье, характеристика. Характеристика наполнителей, используемых в производстве. Технология производства. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	1,5	
15	Тема 15. Производство замороженных мясных полуфабрикатов. Пельмени, фрикадельки, замороженные мясные рубленые полуфабрикаты: ассортимент, сырье, характеристика, рецептуры. Технология производства пельменей: приготовление теста и фарша, формовка, замораживание, упаковка, маркировка, хранение. Технология изготовления фрикаделек и замороженных мясных рубленых полуфабрикатов (крокеты, кнели, котлеты). Упаковка, маркировка, хранение. Производство фарша мясного: ассортимент, сырье, технические требования, технология производства. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	1,5	
16	Тема 16. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов. Технология производства полуфабрикатов для тепловой обработки из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков, печени, сердца). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	1,5	
17	Тема 17. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы, дичи и кролика Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы, дичи и кролика. Предварительная обработка и разделка домашней птицы и дичи.	1,5	
18	Тема 18 Производство полуфабрикатов из мяса птицы и дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, порционные, мелкокусковые и рубленые. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	1,5	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ		Итого за 6 семестр	27
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6		
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна		
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022			

	Раздел 4. Технология производства соусов		
19	Тема 19. Технология производства соусов. Классификация соусов. Ассортимент. Технологическая подготовка рецептурных компонентов. Технологические схемы производства соусов различных групп. Физико-химические процессы, формирующие качество соусов. Контроль соответствия качества полуфабрикатов установленным нормам.	1,5	
20	Тема 20. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов. Влияние рецептурных компонентов и технологических факторов на органолептические свойства соусов. Условия и сроки хранения и реализации соусов. Соусы промышленного производства. Контроль соответствия качества соусов промышленного производства установленным нормам.	1,5	
	Раздел 5. Технология производства кулинарной продукции. Качество продукции общественного питания		
21	Тема 21. Классификация супов. Технология производства бульонов для супов. Классификация супов. Технология производства бульонов: (костных, мясокостных, из птицы, рыбных, грибных).	1,5	
22	Тема 22. Технология производства заправочных супов. Классификация заправочных супов. Подготовка гарнира для заправочных супов (пассерование овощей, пассерование муки, приготовление льезона). Закладка гарнира в бульон и варка супа. Борщи, щи, рассольники, солянки. Требования к качеству. Условия и сроки реализации заправочных супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
23	Тема 23. Технология производства пюреобразных и прозрачных супов. Классификация пюреобразных супов. Жидкая основа для пюреобразных супов. Технология производства супов-пюре и супов-кремов. Технология производства прозрачных бульонов (мясного, рыбного, куриного). Два способа отпуска прозрачных супов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
24	Тема 24. Технология производства молочных, холодных, сладких супов. Технология производства молочных супов. Технология производства холодных супов. Жидкая основа для холодных супов. Технология производства сладких супов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации супов. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
25	Тема 25. Ассортимент и технология производства блюд из овощей и грибов. Ассортимент и технология производства блюд из овощей и грибов. Цель и задачи. Размягчение овощей и плодов. Деструкция протеина. Блюда из овощей	1,5	

Сертификат
Владелец:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	(отварных, припущенных, тушеных, жареных, запеченных). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.		
26	Тема 26. Ассортимент и технология производства блюд из круп, бобовых и макаронных изделий; Технология производства блюд из круп (каши рассыпчатые, пловы, каши вязкие, каши жидкие). Технология производства блюд на основе каш: (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.	1,5	
27	Тема 27. Ассортимент и технология производства блюд из яиц, яичных продуктов Технологическая характеристика сырья и яиц, яичного порошка, меланжа. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
28	Тема 28. Ассортимент и технология производства блюд из творога. Технология производства блюд из творога: (запеканки, пудинги, суфле, сырники). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
29	Тема 29. Ассортимент блюд и технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы. Технология производства блюд из отварной и припущенной рыбы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.	1,5	
30	Тема 30. Ассортимент блюд и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы. Блюда из жареной рыбы: (основным способом, во фритюре, на решетке, на вертеле). Жарка полуфабрикатов из котлетной массы. Гарниры и соусы к блюдам из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд.	1,5	
31	Тема 31 Ассортимент и технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла. Технология производства блюд из нерыбных объектов водного промысла (устриц, мидий, морского гребешка, кальмаров, трепангов). Технология производства блюд из морской капусты (замороженной и сушеной). Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
32	Тема 32. Ассортимент и технология производства блюд из отварного и припущенного мяса Классификация кулинарной продукции из мяса и мясопродуктов. Условия и сроки реализации блюд. Тепловая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
33	Тема 33. Ассортимент и технология производства блюд из жареной и запеченной рыбы. Условия и сроки реализации блюд. Тепловая кулинарная обработка рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	

Сертификат:
Владелец:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

34	Тема 34. Ассортимент и технология производства блюд из запеченного мяса. Условия и сроки реализации блюд. Тепловая кулинарная обработка мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
35	Тема 35. Ассортимент и технология производства блюд из субпродуктов. Технология производства горячих блюд из субпродуктов (рубцов, почек, мозгов, языков, печени, сердца). Гарниры и соусы к блюдам из субпродуктов	1,5	
36	Тема 36. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Ассортимент и технология производства блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика. Технология производства блюд из птицы (отварной припущенной, жареной, тушеной, запеченной). Технология производства блюд из дичи. Гарниры и соусы к блюдам из птицы, дичи и кролика. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
	Итого за 7 семестр	27	
	8 семестр		
	Раздел 6 Современные подходы к разработке и производству продукции общественного питания		
37	Тема 37. Методика разработки новой продукции и функциональных продуктов Алгоритм разработки на предприятиях общественного питания новой и фирменной продукции, функциональных продуктов питания. Значение оформления продукции. Общие правила оформления кулинарной продукции. Особенности подбора посуды для отпуска блюд. Некоторые приемы оформления продукции в общественном питании. Технология производства блюд и изделий из нетрадиционного сырья. Ассортимент блюд из нетрадиционного сырья. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и изделий.	1,5	
38	Тема 38. Методика расчета химического состава блюд и изделий Методики расчёта химического состава блюд и изделий. Таблицы химического состава блюд и изделий. Составление и расчет рационов питания.	1,5	
	Раздел 7. Технология производства холодных блюд и закусок Качество продукции общественного питания		
39	Тема 39. Технология производства холодных блюд и закусок Классификация холодных закусок Технология производства холодных закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов.. Ассортимент и технология производства холодных блюд и закусок: (бутербродов, салатов и винегретов, закусок из яиц, закусок из овощей и грибов).	1,5	
Холодные блюда и закуски из рыбы и морепродуктов. Холодные блюда и закуски из мяса и мясопродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок. Контроль соответствия качества			

40	Тема 40. Технология приготовления горячих закусок. . Классификация горячих закусок Технология производства горячих закусок из рыбы, мяса и мясопродуктов.. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и закусок. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
	Раздел 8. Технология производства сладких блюд и напитков. Качество продукции общественного питания		
41	Тема 41. Технология производства сладких холодных блюд и напитков. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов для производства сладких блюд. Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды. Технология производства холодных сладких блюд (компотов, киселей, желе, муссов, самбуков, кремов). Технология производства холодных напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
42	Тема 42.Технология производства сладких горячих блюд и напитков. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов для производства сладких блюд. Технология производства горячих сладких блюд (суфле, сладких пудингов, горячих блюд из яблок). Технология производства горячих напитков. Требования к качеству. Условия и сроки реализации блюд и напитков. Контроль соответствия качества блюд установленным нормам.	1,5	
	Раздел 9. Технология производства мучных блюд и изделий		
43	Тема 43. Технология производства мучных блюд. Классификация мучных блюд Характеристика сырья и подготовка его к производству. Ассортимент и технология производства мучных блюд. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.	1,5	
44	Тема 44. Технология производства кулинарных изделий. Классификация кулинарных изделий. Характеристика сырья и подготовка его к производству. Ассортимент и технология производства мучных кулинарных и булочных изделий. Технология производства изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий.	1,5	
45	Тема 45. Мучные изделия пониженной калорийности. Ассортимент, технология приготовления. Требования к качеству.	1,5	
46	Тема 46. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Новые технологии производства мучных кулинарных изделий. Ассортимент и технология производства отделочных полуфабрикатов. Классификация отделочных полуфабрикатов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации. Технология быстрой заморозки теста, полуфабрикатов из него и изделий. Размещение отделочных полуфабрикатов, расстойка полуфабрикатов, отделочных полуфабрикатов, выпечка изделий. Замораживание и хранение готовых изделий.. Новые технологии производства мучных кулинарных и	1,5	

Сертификат:
Владелец:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

	кондитерских изделий. Изделия пониженной калорийности. Требования к качеству. Условия и сроки реализации изделий		
	Итого за 8 семестр	15	
	Итого:	69	

5.3 Наименование лабораторных работ

№ Темы дисциплины	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Из них практическая подготовка, часов
	6 семестр		
1,2	Лабораторная работа №1. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	3	
2,4	Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная и тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.	3	
5,6	Лабораторная работа 3. Механическая кулинарная и тепловая обработка овощей. Производство полуфабрикатов из свежих овощей.	3	
7,8	Лабораторная работа 4. Механическая кулинарная и тепловая обработка рыбы. Кулинарное использование полуфабрикатов в виде целых разделанных тушек, крупных кусков и звеньев, порционных и мелких кусков.	3	
9,10	Лабораторная работа 5. Производство рубленых полуфабрикатов из рыбы (из котлетной и кнельной массы).	3	
11,12	Лабораторная работа №6. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	3	
13,14	Лабораторная работа 7. Механическая кулинарная и тепловая обработка мяса. Производство рубленых полуфабрикатов из мяса.	3	
15,16	Лабораторная работа 8. Механическая кулинарная и тепловая обработка субпродуктов. Производство полуфабрикатов.	3	
17,18	Лабораторная работа 9. Механическая кулинарная и тепловая обработка птицы. Производство полуфабрикатов из птицы	3	3
	Итого за 6 семестр	27	3
	7 семестр		
19,20	Лабораторная работа 10. Технология приготовления соусов	4,5	
21,22	Лабораторная работа 11 Технология производства супов	4,5	
23,24	Лабораторная работа 12 Технология производства супов	4,5	
25,26	Лабораторная работа 13. Технология производства блюд из картофеля, овощей и грибов.	4,5	
27,28	Лабораторная работа 14. Технология производства блюд из круп, яиц, творога	4,5	3

Сертификат:
Владелец:

12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

29,30	Лабораторная работа 15 Технология производства блюд из рыбы.	4,5	
31,32	Лабораторная работа 16 Технология производства блюд из рыбы.	4,5	
33,34	Лабораторная работа 17. Технология производства блюд из мяса	4,5	
35,36	Лабораторная работа 18. Технология производства блюд из птицы и субпродуктов	4,5	
Итого за 7 семестр		40,5	3
8 семестр			
37,38	Лабораторная работа 19. Методика разработки блюд и изделий	3	
37,38	Лабораторная работа 20. Методика расчета химического состава блюд и изделий	3	
39	Лабораторная работа 21. Технология производства холодных закусок.	3	
40	Лабораторная работа 22. Технология производства горячих закусок	3	
41	Лабораторная работа 23. Технология производства сладких холодных блюд и напитков.	3	
42	Лабораторная работа 24. Технология производства сладких горячих блюд и напитков	3	
43	Лабораторная работа 25. Технология производства мучных блюд.	3	3
44	Лабораторная работа 26. Технология производства мучных кулинарных изделий	3	
45	Лабораторная работа 27 Мучные изделия пониженной калорийности	3	
46	Лабораторная работа 28. Блюда функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой. Разработка рецептур блюд	3	
Итого 8 семестр		30	3
Итого:		97,5	9

5.4. Наименование практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

5.5. Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций, индикатора(ов)	Вид деятельности студентов	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе		
			СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
6 семестр					
ИД-1 _{ПК-4}	Подготовка к лабораторным	Отчет	7,29	0,81	8,1
ИД-2 _{ПК-4}	ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна № 1-18 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	письменный			
ИД-3 _{ПК-4}		Собеседование	17,01	1,89	18,9

ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к экзамену		24,3	2,7	27
Итого за 6 семестр			48,6	5,4	54
7 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лабораторным работам №10-18	Отчет письменный	10,935	1,215	12,15
	Самостоятельное изучение литературы по темам № 19-36	Собеседование	7,29	0,81	8,1
	Подготовка к экзамену	Отчет письменный	18,225	2,025	20,25
Итого за 7 семестр			36,45	4,05	40,5
8 семестр					
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	Подготовка к лабораторным работам №19-28	Отчет письменный	8,1	0,9	9
	Подготовка к экзамену		24,3	2,7	27
	Выполнение курсового проекта	Курсовой проект	24,3	2,7	27
Итого за 8 семестр			56,7	6,3	63
Итого			141,75	15,75	157,5

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Технология продукции общественного питания базируется на перечне осваиваемых компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины (модуля). ФОС обеспечивает объективный контроль достижения запланированных результатов обучения. ФОС включает в себя:

- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и уровня овладения формируемыми компетенциями в процессе освоения дисциплины (модуля).

ФОС является приложением к данной программе дисциплины (модуля).

7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

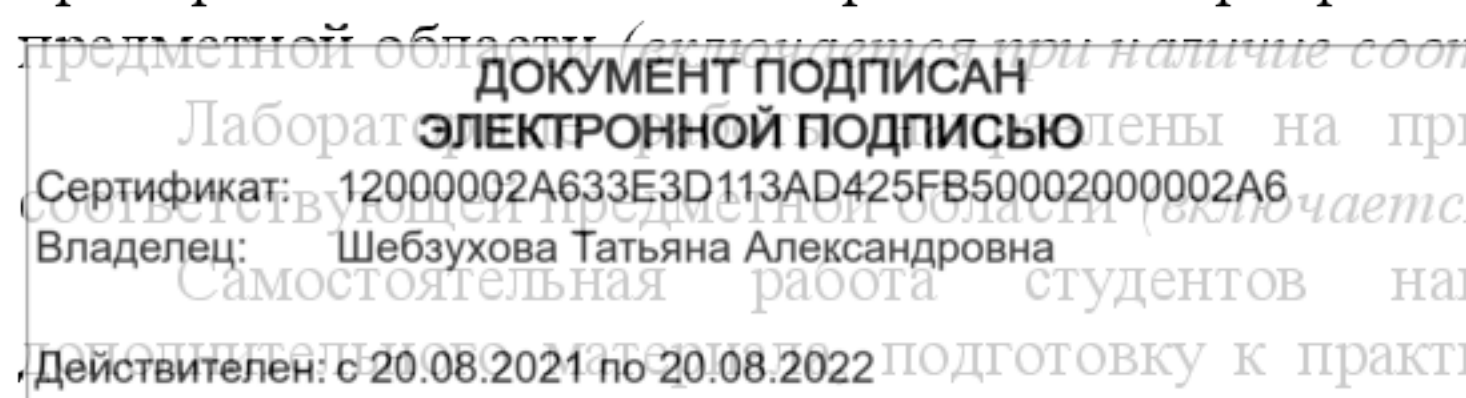
Приступая к работе, каждый студент должен принимать во внимание следующие положения.

Дисциплина построена по тематическому принципу, каждая тема представляет собой логически завершённый раздел.

Лекционный материал посвящен рассмотрению ключевых, базовых положений курсов и разъяснению учебных заданий, выносимых на самостоятельную работу студентов *(включается при наличии соответствующих занятий)*.

Практические занятия проводятся с целью закрепления усвоенной информации, приобретения навыков ее применения при решении практических задач в соответствующей предметной области *(включается при наличии соответствующих занятий)*.

Лабораторные работы направлены на приобретение опыта практической работы в соответствующей предметной области *(включается при наличии соответствующих занятий)*. Самостоятельная работа студентов направлена на самостоятельное изучение дисциплины, подготовку к практическим и лабораторным занятиям, а также



выполнения всех видов самостоятельной работы.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить все виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1.1. Перечень основной литературы:

1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 336 с.: табл. – (Прикладной бакалавриат). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02466-5; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459).
2. Никифорова Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: конспект лекций/ Никифорова Т.А., Волошин Е.В. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 136 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52317>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю

8.1.2. Перечень дополнительной литературы:

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. – 496 с.: табл., ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Библиогр.: с. 477–478. – ISBN 978-5-394-02516-7; То же [Электронный ресурс]. – URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426461)
2. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб. пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш. Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.
3. СанПиН 2.3.2.1078–01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». – М.: Роспотребнадзор, 2009.
4. СанПиН 2.3.2.2422–08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»; 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Доп. 12 к СанПиН 2.3.2. 1078–01: Санитарно-эпидемиологические правила и нормы: изд. официальное/ СанПиН 2.3.2.2422–08. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2008.
5. Промышленная технология продукции общественного питания /В.А.Ершов –С.-Пб.: «ГИОРД», - 2010 -232с.
6. Химический состав и калорийность российских продуктов питания/ Под ред. Тутельяна В.А.- М.: ДеЛи принт, 2012.-284 с.

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

3. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Информационно-коммуникационные технологии»

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».

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

При чтении лекций используется компьютерная техника, демонстрации презентационных мультимедийных материалов. На семинарских и практических занятиях студенты представляют презентации, подготовленные ими в часы самостоятельной работы.

Информационные справочные системы:

Информационно-справочные и информационно-правовые системы, используемые при изучении дисциплины:

1	Электронно-библиотечная система IPRbooks – Режим доступа: www.iprbookshop.ru
2	Электронная библиотечная система «Университетская библиотека on-line» – Режим доступа: www.biblioclub.ru

Программное обеспечение:

1	Microsoft Windows Professional Russian Upgrade/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869
2	Microsoft Office Russian License/Software Assurance Pack Academic OPEN 1 License No Level – лицензия № 61541869

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

Лекционные занятия	Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащена оборудованием и техническими средствами обучения. Персональные компьютеры, мультимедийное оборудование: проектор стационарный, компьютер, доска магнитно-маркерная; комплект учебной мебели
Лабораторные занятия	Лаборатория технологии продуктов питания. Плиты индукционные; пароконвектоматы; фритюрницы; аэрогрили; микроволновая печь; шкафы холодильные; шкафы шоковой заморозки; блендеры; миксеры планетарные; мясорубка; весы электронные торговые; ванны с рабочей поверхностью; столы производственные; стеллажи кухонные; посуда; инвентарь; комплект ученой мебели; мультимедийное оборудование: ноутбук, проектор переносной, экран переносной.
Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащены оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

11. ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	цами с ограниченными возможностями здоровья ями здоровья предоставляются специальные материалы, специальные технические средства пользования, услуги ассистента (помощника),
--	---

оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано совместно с другими обучающимися, а так же в отдельных группах.

Освоение дисциплины обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В целях доступности получения высшего образования по образовательной программе лицами с ограниченными возможностями здоровья при освоении дисциплины обеспечивается:

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- письменные задания, а также инструкции о порядке их выполнения оформляются увеличенным шрифтом,

- специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы (имеющие крупный шрифт или аудиофайлы),

- индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс,^[SEP] при необходимости студенту для выполнения задания предоставляется увеличивающее устройство; 2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:^[SEP] присутствие ассистента, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом

индивидуальных особенностей (помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку),

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающемуся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- обеспечивается надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата (в том числе с тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента задания могут выполняться в устной форме.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022