МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).51

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Технология кулинарных полуфабрикатов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 74
самостоятельная работа 77
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		Итого	
Недель	15 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	77	77	77	77
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп, Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 16 05 2022 г. № 5

Декан _____/Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__15.06__ 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __22.05__ 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__18 июня__ 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 10 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-2.ОПК-3: Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов

Знать:

различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления блюд и закусок, в предприятиях разных классов;

Уметь:

осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;

Владеть:

рациональными способами эксплуатациии оборудования.

ИД-3.ОПК-4: проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

Знать:

требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства продукции

Уметь:

производить расчет основных технологических процессов производства

Владеть:

проведением испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ИД-1.ПК-2: Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства продукции общественного питания

Знать:

требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;

Уметь:

проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

Владеть:

проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления блюд и закусок, в предприятиях разных классов;
2.1.2	требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства продукции
2.1.3	требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на качество готовой продукции;
2.2	**Уметь:**
2.2.1	осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
2.2.2	производить расчет основных технологических процессов производства
2.2.3	проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2.3	**Владеть:**
2.3.1	рациональными способами эксплуатациии оборудования.
2.3.2	проведением испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
2.3.3	проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	К.М.01
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

3.1.2	Физика
3.1.3	Химия
3.1.4	Введение в профессиональную деятельность

3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.2.2	Технология холодной кулинарной продукции
3.2.3	Технология горячей кулинарной продукции
3.2.4	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.5	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.6	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.7	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.8	Производственная практика: Организационно-управленческая практика

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		Итого	
Недель	15 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	77	77	77	77
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **5 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетенции**	**Литература**	**в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)**
	Раздел 1. Технологический процесс обработки овощей, плодов и грибов					
1.1	Технологиченский процесс обработки овощей и грибов: харктеристика сырья,строение растительной ткани, технолллогические процесс механической обработки овощей (технологические схемы обработки	3	2	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	

1.2	Центрилизованное производство овощных полуфабрикатов: Производство охлажденных овощных полуфабрикатов.Производство замороженных полуфабрикатов. Оценка качества быстрозамороженной продукции. Товарные потери замороженных плодов и овощей. /Лек/	3	4	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
1.3	Технологические расчеты Определение массы отходов при механической обработке сырья Определение массы нетто Определение массы брутто /Пр/	3	6	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.4	Изготовление полуфабрикатов из овощей /Лаб/	3	6	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
1.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	3	8	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
	Раздел 2. Технологический процесс обработки мяса и субпродуктов			ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2		
2.1	Технологиченский процесс обработки мяса и субпродуктов: харктеристика сырья,строение и состав тканей мяса, технолллогические процесс механической обработки мяса (технологическая схема обработки мяса и супродуктов), разделка говяжьих полутуш, разделка туш (полутуш)мелкого скота, обработка поросят, обработка туш промысловых животных. /Лек/	3	4	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.2	Приготовление полуфабрикатов. Характеристика полуфабрикатов из говядины. Характеристика полуфабрикатов из баранины и свинины Основные приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов. /Лек/	3	2	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.3	Полуфабрикаты из рубленого мяса. Технологическая схема производства рубленых полуфабрикатов. Натуральные рубленые полуфабрикаты, Полуфабрикаты из котлетной массы. /Лек/	3	2	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.4	Обработка субпродуктов /Лек/	3	2	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.5	ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ ПРОИЗВОСТВО МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ.Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство замороженных рубленых полуфабрикатов. Производство фаршированных рубленых полуфабрикатов. Маринованные полуфабрикаты. /Лек/	3	4	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	

2.6	Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов. Определение массы отходов и выхода частей туши. Определение массы нетто. Определение массы брутто. Определение количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья. Определение выхода натуральной рубленой и котлетной массы из заданного сырья. /Пр/	3	10	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
2.7	Изготовление полуфабрикатов из мяса /Лаб/	3	12	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
2.8	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	3	20	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
	Раздел 3. Обработка птицы, пернатой дичи, кроликов			ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2		
3.1	Характеристика сырья.Технология полуфабрикатов. Обработка дичи.Обработка кроликов /Лек/	3	2	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
3.2	Централизованное ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ. Натуральные полуфабрикаты из мяса кур. Натуральные полуфабрикаты из мяса цыплят-бройлеров. Натуральные полуфабрикаты из мяса уток и утят. Рубленые полуфабрикаты из мяса птицы. Наборы из субпродуктов птицы. /Лек/	3	2	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
3.3	Определение массы отходов при механической обработке сырья Определение массы нетто и брутто. Определение выхода и количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья. /Пр/	3	6	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
3.4	Изготовление полуфабрикатов из птицы /Лаб/	3	6	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
3.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	3	12	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
	Раздел 4. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья			ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2		
4.1	Характеристика сырья. Строение и состав тканей рыбы. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление полуфабрикатов. Основные приемы, используемые при приготовлении полуфабрикатов.Разделка рыбы для фарширования. Обработка рыбы с костно-хрящевым скелетом. Обработка и использование рыбных отходов. Обработка нерыбного водного сырья /Лек/	3	4	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	

4.2	ЦЕНТРАЛИЗОВАННОЕ ПРОИЗВОДСТВО ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ РЫБЫ Рыба специальной разделки. Рыбное филе.Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Порционированная рыба. Полуфабрикаты из рубленой рыбы. Фаршированные рыбные продукты. Рыбные фарши. Приготовление полуфабрикатов для суповых наборов (ухи). Рыбные отходы. Нерыбные морепродукты. /Лек/	3	2	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3 Э1 Э2 Э3	
4.3	Определение массы отходов при механической обработке сырья. Определение массы нетто. Определение выхода рубленой (котлетной) массы из заданного сырья.Определение массы брутто. Определение выхода готовых изделий.Определение количества порций изделий, приготовляемых из заданной массы сырья. /Пр/	3	10	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
4.4	Изготовление полуфабрикатов из рыбы /Лаб/	3	8	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
4.5	Изучение литературных источников, подготовка к практическим и лабораторным занятиям (с учетом подготовки к промежуочной аттестации) /Ср/	3	17	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
	Раздел 5. Пищевые покрытия. панировка изделий					
5.1	Виды пищевых покрытий. Панировка изделий. /Лек/	3	2	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	
5.2	Экзамен /КЭ/	3	0,3	ИД-2.ОПК-3; ИД-3.ОПК-4; ИД-1.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Э1 Э2 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л1.2	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Любецкая Т.Р., Бронникова В.В.	Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач: Учебно-методическая литература	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019
Л2.2	Джабоева А.С., Тамова М. Ю.	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2021
Л2.3	Липатова Л.П., Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания: Практикум	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)	
Э 1	Образовательная платформа «Юрайт»
Э 2	Электронно-библиотечная система znanium
Э 3	Электронно-библиотечная система Лань

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	
7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Википедия

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения лекций и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.
Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.
№ 2.311 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2. Оборудование:
1) Аудисменная консоль (1 шт.)
2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)
Учебная мебель:
1) Скамья откидная с пюпитром
2) Стол руководителя
3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером
Для проведения лабораторных работ № 2.216 Лаборатория "Учебный кулинарный цех".
Оборудование:
1. Параконвектомат с подставкой из нерж. стали;
2. Производственные столы – 8 шт.;
3. Моечные ванны – 6 шт.;
4. Весы настольные – 3 шт.;
5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт
6. Миксеры планетарные – 3 шт.;
7. Холодильные шкафы– 3 шт.;
8. Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые.
Инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж. сталь 21см, миска коническая нерж. сталь 2,5 24см, миска нерж. сталь 22см миска нерж. сталь 20см, миска нерж. сталь 18см, миска нерж. сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж. сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.
Общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.
Склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.
Дегустационная зона №1:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющие.
Дегустационная зона №2:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющая гардеробная: вешалка, стулья.
Учебная мебель:
1.Стол для преподавателя – 1 шт.;
2.Стул для преподавателя – 1 шт.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, лабораторные занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием, а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
Подробные методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, самостоятельной, контрольной и курсовой работы приведены в методических материалах:
методические указания и задания к лабораторным и практическим занятиям, самостоятельной и контрольной работе обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
Лекции
Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.
Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.
Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.
Лабораторные занятия
Лабораторные занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области технологии продукции питания, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.
На лабораторных занятиях используется инновационная образовательная технология «Работа в малых группах». Цель – получение навыка осуществления технологического процесса производства продукции питания в условиях командной работы.
Подготовка к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям следует повторить теоретический материал по теме занятия, используя рекомендованные источники и выполнить домашнюю часть задания.
Подготовка к выполнению контрольной работы. Процесс подготовки к выполнению контрольной работы обучающимися заочной формы обучения имеет целью повысить эффективность самостоятельного освоения дисциплины.
Повышение эффективности достигается за счет систематизации и практического использования полученных знаний в процессе проработки заданий контрольной работы.
Оценка результатов выполнения заданий контрольной работы позволяет оценить знания и умения, приобретенные обучающимся в процессе самостоятельного изучения дисциплины, и, при необходимости, скорректировать траекторию освоения дисциплины.
Подготовка к зачету или экзамену. Подготовка к зачету или экзамену – заключительный этап самостоятельной работы, предполагающий повторение материала, освоенного в процессе обучения по дисциплине.
Для упорядочения и самоконтроля процесса подготовки рекомендуется использовать оценочные материалы (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
По вопросам, возникающим в процессе изучения дисциплины, обучающимся следует обращаться за консультациями к преподавателям кафедры по электронной почте или при личной встрече.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.