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).53

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Технология горячей кулинарной продукции

рабочая программа дисциплины (модуля)

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

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 104
самостоятельная работа 47
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	44	44	44	44
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.	104	104	104	104
Контактная работа	106,3	106,3	106,3	106,3
Сам. работа	47	47	47	47
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.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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.

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-5.ОПК-4: Осуществляет технологические процессы производства горячей кулинарной продукции
Знать:
базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания;
Уметь:
производить расчет основных технологических процессов производства горячей кулинарной продукции;
Владеть:
навыками разработки технологической документации, основными технологичскими расчетами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие накачество готовой продукции;
2.1.2	различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления блюд и закусок, в предприятиях разных классов;
2.1.3	базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания;
2.2	**Уметь:**
2.2.1	проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2.2.2	осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
2.2.3	производить расчет основных технологических процессов производства горячей кулинарной продукции;
2.3	**Владеть:**
2.3.1	проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2.3.2	рациональными способами эксплуатациии оборудования;
2.3.3	навыками разработки технологической документации, основными технологичскими расчетами.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	К.М.01
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Товароведение продовольственных товаров
3.1.2	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.3	Пищевая микробиология
3.1.4	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.5	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.6	Физиология питания
3.1.7	Основы технологии пищевых производств
3.1.8	Физика
3.1.9	Физико-химические методы анализа
3.1.10	Химия
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.2.2	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.3	Организация обслуживания в индустрии питания
3.2.4	ХАССП на предприятиях общественного питания
3.2.5	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.6	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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>)	**5 (3.1)**		Итого	
Недель	15			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	44	44	44	44
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.	104	104	104	104
Контактная работа	106,3	106,3	106,3	106,3
Сам. работа	47	47	47	47
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	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.Технология супов						
1.1	Значение супов в питании и их классификация. Технология бульонов. Подготовка компонентов (заготовок) для супов. Заправочные супы /Лек/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Технологичесие расчеты при приготовлении бульонов и заправочных супов /Пр/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.3	Лабораторная работа 1. Приготовление бульонов и заправочных супов /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	5	6	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.5	Протертые супы. Прозрачные супы. Супы на основе молочных продуктов. Супы разных регионов мира. Требования к качеству супов /Лек/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.6	Технологичесие расчеты при приготовлении потертых супов, прозрачных супов /Пр/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
1.7	Лабораторная работа 2. Приготовление протертых супов, прозрачных супов /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
1.8	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	5	6	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 2.Технология соусов						
2.1	Значение соусов в питании и их классификация. Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов. Мясные соусы /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
2.2	Рыбные соусы. Грибные соусы /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	

2.3	Молочные соусы (на мучной основе). Сметанные соусы. Масляные и яично-масляные соусы. Соусы (безмучные) на основе молочных продуктов /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
2.4	Соусы на растительной основе. Национальные соусы.Соусы промышленного производства.Требования к качеству соусов /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
2.5	Технологичесие расчеты при приготовлении соусов /Пр/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
2.6	Лабораторная работа 3. Приготовление соусов /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
2.7	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	5	5	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 3.ТЕХОЛОГИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ						
3.1	Значение овощных блюд в питании и их классификация. Физико- химические процессы, происходящие при тепловой обработке овощей. Блюда и гарниры из вареных и припущенныях овощей. Блюда и гарниры из тушеных овощей /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
3.2	Блюда и гарниры из жареных овощей. Блюда из запеченных и запеченных овощей.Блюда из грибов. Требования к качеству блюд из овощей /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
3.3	Технологичесие расчеты при приготовлении блюд и гарниров из овощей /Пр/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
3.4	Лабораторная работа 4. Приготовление блюд из овощей /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
3.5	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 4.КУЛИНАРНАЯ ПРОДУКЦИЯ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ						
4.1	Характеристика сырья. Физико-химические процессы при кулинарной обработке круп,бобовых и макаронных изделий. Блюда и гарниры из круп.	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	

4.2	Технологичесие расчеты при приготовлении блюд и гарниров из круп,бобовых, макаронных изделий. /Пр/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
4.3	Лабораторная работа 5. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
4.4	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 5.ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА						
5.1	Блюда из яиц и творога /Лек/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
5.2	Технологичесие расчеты при приготовлении блюд из яиц и творога /Пр/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
5.3	Лабораторная работа 6. Приготовление блюд из яиц и творога /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 6.ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ РЫБЫ И НЕРЫБНОГО ВОДНОГО СЫРЬЯ						
6.1	Значение рыбных блюд в питании и их классификация. Физико- химические процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы. Блюда из отварной рыбы и припущенной рыбы /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
6.2	Блюда из жареной рыбы и тушеной рыбы /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
6.3	Блюда из запеченной рыбы. Блюда из рубленой рыбы /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
6.4	Блюда из нерыбного водного сырья. Требования к качеству рыбных блюд /Лек/	5	1	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
6.5	Технологичесие расчеты при приготовлении блюд из рыбы и нерыбного водного сырья /Пр/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
6.6	Лабораторная работа 7. Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК	Э1 Э2 Э3	0	
6.7	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	5	6	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	

	Раздел 7.ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ						
7.1	Значение мясных блюд в питании и их классификация. Физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке мяса. Блюда из отварного, припущенного мяса и субпродуктов /Лек/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
7.2	Блюда из жареного мяса и субпродуктов. (Мясо, жаренное крупными кусками. Мясо и субпродукты, жаренные порционными и мелкими кусками) /Лек/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
7.3	Блюда из тушеного мяса и субпродуктов. Блюда из запеченного мяса и субпродуктов /Лек/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
7.4	Блюда из рубленого мяса. Блюда из натуральной рубки. Блюда из котлетной массы. Блюда из мяса промысловых животных. Требования к качеству мясных блюд /Лек/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
7.5	Технологичесие расчеты при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов /Пр/	5	6	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
7.6	Лабораторная работа 8. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
7.7	Лабораторная работа 9. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
7.8	Лабораторная работа 10. Приготовление блюд из мяса и субпродуктов /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
7.9	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	5	6	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 8.ТЕХНОЛОГИЯ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ, ПЕРНАТОЙ ДИЧИ И КРОЛИКА						
8.1	**Значение блюд в питании и их классификация. Физико-химические процессы, происходящие при**	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-	Э1 Э2 Э3	0	
8.2	**Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика. Блюда из рубленой**	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-	Э1 Э2 Э3	0	

8.3	Технологичесие расчеты при приготовлении блюд из мяса и субпродуктов /Пр/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
8.4	Лабораторная работа 11. Приготовление блюд из птицы, дичи и кролика /Лаб/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	
8.5	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	5	4	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
8.6	Подготовка к экзамену /Ср/	5	6	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
8.7	Подготовка к промежуточной аттестации /Конс/	5	2	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2	Э1 Э2 Э3	0	
8.8	Промежуточная аттестация: экзамен /КЭ/	5	0,3	ИД-5.ОПК-4 ИД-1.ПК-2 ИД-2.ОПК-3	Э1 Э2 Э3	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:
Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.
Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.
Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:
- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.
При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

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

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.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
Л.2	Ратушный А.С., Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020
Л.3	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020
Л.4	Джабоева А.С., Тамова М. Ю.	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2021
Л.5	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.6	Пасько О. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: Учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.7	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2022
Л.8	Пасько О. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2022

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1	Образовательная платформа «Юрайт»
Э2	Электронно-библиотечная система znanium
Э3	Электронно-библиотечная система Лань

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

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Adobe Reader
7.3.1.2	Windows 7
7.3.1.3	MicrosoftOffice 2016

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	федеральный портал Российское образование

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

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 УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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 указания по выполнению практических занятий по дисциплине 10.2. Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине 10.3.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.