


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Арктический государственный агротехнологический университет»  
Колледж технологий и управления

Регистрационный  
номер 24-24/13

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно –  
методической работе

 Халдеева М.Н.

« 26 » 03 20 21 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина ПОО.01 Современные технологии индустрии питания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ базовая подготовка

Срок освоения ППССЗ 3 г.10 м

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 312 ч.

Якутск 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565.
- Рекомендациями по организации получения среднего профессионального образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. №06-259).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от 25.03.2021 г. протокол №54.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна-преподаватель, Местникова Мария Александровна - методист

Цикловая комиссия технологии и зоотехнии Местникова /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания ЦК № 7 от «12» 03 2021 г.

Директор КТиУ Яковлева /Яковлева Н.М./  
подпись фамилия, имя, отчество

«18» 03 2021 г.

Методист Местникова /Местникова М.А./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания № 7 от «15» 03 2021 г.

Председатель УМС ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ Халдеева /Халдеева М.Н./  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 3 от «14» 03 2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>№</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Стр.</b>
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	17
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	20

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ПОО.01 Современные технологии индустрии питания

### 1.1. Область применения программы

Программа общеобразовательной учебной дисциплины «Современные технологии индустрии питания» предназначена для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина «Современные технологии индустрии питания» входит в предлагаемые дисциплины.

Изучение данного учебного курса является необходимой основой для последующего изучения дисциплин профессиональной подготовки, а также для прохождения учебной и производственной практик, подготовки студентов к государственной итоговой аттестации.

#### *Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:*

**ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

**ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

### 1.3 Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

#### *Задачи дисциплины:*

Освоения учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих результатов:

#### *Личностных:*

воспитание уважения к русскому (родному) языку, который сохраняет и отражает культурные и нравственные ценности, накопленные народом на протяжении веков, осознание связи языка и истории, культуры русского и других народов;

понимание роли родного языка как основы успешной социализации личности; осознание эстетической ценности, потребности сохранить чистоту русского языка как явления национальной культуры;

формирование мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, а также различных форм общественного сознания, осознание своего места в поликультурном мире;

способность к речевому самоконтролю; оцениванию устных и письменных высказываний с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач;

готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной, деятельности;

способность к самооценке на основе наблюдения за собственной речью, потребность речевого самосовершенствования;

#### *метапредметных:*

владение всеми видами речевой деятельности: аудированием, чтением (пониманием), говорением, письмом;

владение языковыми средствами — умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; использование приобретенных знаний и умений для анализа языковых явлений на межпредметном уровне;

применение навыков сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста,

взрослыми в процессе речевого общения, образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

овладение нормами речевого поведения в различных ситуациях межличностного и межкультурного общения;

готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников:

умение извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, информационных и коммуникационных технологий для решения когнитивных, коммуникативных и организационных задач в процессе изучения русского языка.

*предметных:*

сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике;

сформированность умений создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной /на материале изучаемых учебных дисциплин), социально-культурной и деловой сферах общения;

владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;

владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;

владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров;

сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка;

сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста;

способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к теме, проблеме текста в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях;

владение навыками анализа текста с учетом их стилистической и жанрово-родовой специфики; осознание - художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.

**Уметь** пользоваться современным Технологическим оборудованием, (Витамикс; Смокиган; Велюр. Шкаф для шокового охлаждения продуктов, Сифон. Уметь готовить блюда современными методами приготовления пищи: Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix Уметь готовить блюда молекулярной кухни

**Знать:** Индивидуальные технологии в индустрии питания. Характеристику современного технологического оборудования индустрии питания. Технологию Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix. Особенности молекулярной кухни. Технологию арт-визаж, пакоджетинг

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

Максимальной учебной нагрузки обучающегося **312 часов**, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **312 часов**.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Всего часов</b>	<b>Из них в 1 семестре</b>	<b>Из них во 2 семестре</b>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	312	35	277
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	312	35	277
в том числе:			
лекции	80	20	60
практические занятия	232	15	232
<i>Промежуточная аттестация - в форме дифференцированного зачета во втором семестре</i>	23	23	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ПОО.01 Современные технологии индустрии питания

Наименование разделов дисциплины	Содержание учебного материала и практических занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Тема 1.1 Классификация предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Основные типы предприятий общественного питания.		1
	Основные классы предприятий общественного питания.		1
	Заготовочные предприятия общественного питания: виды, структура, особенности деятельности		1
	Пищевая безопасность		1
	<b>Практическое занятие</b>	4	
	Определение типа и класса предприятия. Составление договора поставки		
<b>Тема 1.2 Структура производства</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Основные понятия, структура производства.		1,2
	Производственный процесс		
	Технологический процесс		
	<b>Практические занятия</b>	4	
Разработка структуры производства конкретного предприятия. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.			
<b>Тема 1.3 Оперативное</b>	<b>Содержание</b>	4	

3.

<b>планирование работы производства</b>	Оперативное планирование в заготовочных предприятиях	12	1,2
	Оперативное планирование в предприятиях доготовочных и с полным циклом производства		
	Информационное обеспечение оперативного планирования		
	<b>Практические занятия</b>		
	Составление производственной программы для заготовочных цехов		
	Составление производственной программы для доготовочных цехов		
	Составление технологических карт. Расчет сырья		
	Оформление сырьевой ведомости		
<b>Тема 1.4 Организация работы основных производственных цехов</b>	<b>Содержание</b>	4	1,2
	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь заготовочных цехов овощного, мясного, рыбного, птицебельного цеха		
	Характеристика, организация работы, оборудование, посуда и инвентарь доготовочных цехов: холодного цеха, горячего цеха		
	Характеристика, организация работы, оборудование и инвентарь доготовочных цехов: кулинарного цеха		
	Характеристика, организация работы, оборудование и инвентарь доготовочных цехов: мучного и кондитерского цехов		
	<b>Практические занятия</b>		
Решение производственных ситуационных задач			
Подбор оборудования и инвентаря для различных цехов			
<b>Тема 1.5 Организация работы производственных вспомогательных помещений</b>	<b>Содержание</b>	4	1,2
	Производственные вспомогательные помещения и их назначение, размещение, организация работы		
<b>Тема 1.6. Организация труда персонала на производстве</b>	<b>Содержание</b>	4	1
	Основные понятия		
	Персонал предприятия		
	Производственный персонал		



	Нормативные документы (квалификационные требования, профессиональные стандарты). Разряды профессий		
	Организация труда персонала		
	Аттестация рабочих мест		
	Режим труда и отдыха работников производства		
	Нормирование труда		
	<b>Практические занятия</b>	12	
	Определение численности работников		
	Составление графиков выхода на работу		
<b>Тема 2.1. Первичная обработка овощей, плодов, грибов, рыбы, мясопродуктов и домашней птицы</b>	<b>Содержание</b>	4	
	Технологический процесс обработки овощей, плодов, грибов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству. Сроки хранения.		1
	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству. Сроки хранения.		
	Технологический процесс обработки мяса, мясопродуктов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, требования к качеству. Сроки хранения.		
	Технологический процесс обработки домашней птицы, их ассортимент, требования к качеству. Сроки хранения.		
	<b>Практические занятия</b>	12	
	Технологический процесс обработки овощей, плодов, грибов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, тре-		
	Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент,		
	Технологический процесс обработки мяса, мясопродуктов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, тре-		
	Технологический процесс обработки домашней птицы, их ассортимент, требования к качеству. Сроки хранения.		

<b>Тема 2.1.</b> <b>Инновационные технологии в индустрии питания</b>	<b>Содержание</b> Введение. Основные цели, задачи и содержание изучаемого курса. Новые тенденции в приготовлении и подачи блюд. Движение World Skills. Мировые тенденции развития в кулинарии. Инновационные технологии в индустрии питания. Факторы влияющие на выбор инновации	4	
	<b>Практическое занятие</b> Современные инновационные технологии в производстве: Фьюжн – кулинария Арт – визаж как искусство в украшении блюд Фудпейринг Технология Cook&Chill (Cook&Freez Технология CapCold Технология Souse-vide Нитро технологии	12	
<b>Тема 2.2.</b> <b>Характеристика современного технологического оборудования, в индустрии питания</b>	<b>Содержание</b> Характеристика современного технологического оборудования, функциональные возможности основных видов. (СВЧ ток высоких частот. Инфракрасный (ИК) Свойства индукции.)	4	
	<b>Практическое занятие</b> Традиционные и инновационные способы кулинарной обработки. направления инновационной деятельности в индустрии пита-	12	
	<b>Практическое занятие</b> Современное оборудование: -Витамикс; -Смокиган;		
	<b>Практическое занятие</b> Современное оборудование: - Шкаф для шокового охлаждения продуктов (Шоковая заморозка);		

<p><b>Тема 2.3.</b> <b>Технологии Sous-vide (сувид)</b></p>	<p><b>Содержание</b> Технологии Sous-vide (су-вид)-(Технология приготовления пищи в вакууме) медленная варка. История возникновения данного типа, преимущества, особенности, подбор посуды, оборудования. Преимущества данного вида тепловой обработки. Приготовление блюд способом су-вид. Нитро технологии (с применением азота). Технология приготовления блюд способом су- вид: -сложные блюда из овощей (моркови, тыквы, перца, баклажан, кабачков, лука, спаржи, зелени) Технология приготовления блюд способом су- вид: - блюда из рыбы (из трески, зубатки, палтуса, горбуши, лосося, тунца). Фарширование рыбы. Технология приготовления блюд способом су- вид: -из мяса и домашней птицы (стейк из говядины, свиные ребрышки со сливовым компотом, филе ягненка с винным соусом).</p>	4	
<p><b>Тема 2.4.</b> <b>Технология приготовления блюд методом Фудпейринг</b></p>	<p><b>Содержание</b> Иновационные технологии в производстве продуктов. Фудпейринг (сочетаемое с не сочетаемым). Приготовление блюд методом Фудпейринг: -пицца с персиком и камамбером; -мороженное из свеклы; -скумбрия и шеврет; -стейк с шоколадным соусом. Приготовление блюд методом Фудпейринг: -антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; -ягненок с грушей ванилью и шоколадом; Приготовление блюд методом Фудпейринг: - десерт из шоколада, свеклы, малины</p>	12	
		4	

	<p><b>Практическое занятие</b>          Инновационные технологии в производстве продуктов. Фудпейринг (сочетаемое с не сочетаемым). Приготовление блюд методом Фудпейринг: -пицца с персиком и камамбером; -мороженное из свеклы; -скумбрия и шеврет; -стейк с шоколадным соусом. Приготовление блюд методом Фудпейринг: -антрекот с ароматом сена под майонезом из желтого перца и кофе; -ягненок с грушей ванилью и шоколадом; Приготовление блюд методом Фудпейринг: - десерт из шоколада, свеклы, малины</p>	12	
<p><b>Тема 2.5.          Технология приготовления блюд методом Арт-визаж</b></p>	<p><b>Содержание</b>          Арт-визаж, как инновационное направление в современном кулинарном искусстве</p>	4	
	<p><b>Практическое занятие</b></p>	12	
<p><b>Тема 2.6.          Технология приготовления блюд методом Фьюжн</b></p>	<p><b>Содержание</b>          Фьюжн кулинария (смешивание стилей традиционных предпочтений Запада и Востока). Фьюжн из овощей: - холодные блюда и закуски разнообразного ассортимента. Фьюжн из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента. Фьюжн из мяса разнообразного ассортимента.</p>	4	
	<p><b>Практическое занятие</b></p>	12	
<p><b>Тема 2.7.          Технология Cook and Chill, Thermomix, Пакоджетинг</b></p>	<p><b>Содержание</b>          Технология Cook and Chill ( Cook and Treez) готовим и охлаждаем. Технология Thermomix/. Пакоджетинг ( тонкое измельчение ранее замороженных компонентов). Анти_гриль Анти- сковороды.(минусовая сковорода).</p>	2	
	<p><b>Практическое занятие</b></p>	12	

<b>Тема 2.8. Молекулярная кухня</b>	<b>Содержание</b> Молекулярная кухня: - пенообразование; - гелеобразование Молекулярная кухня: - эмульсификация; - сферификация Молекулярная кухня: - желеобразование; - загустители, сухой лед. Блюда молекулярной кухни из овощей: -свекольная икра; - свекольные сферы с козьим сыром; -пирог из тыквы и бананов; -винегрет. Блюда молекулярной кухни: - морские гребешки, ре- дис, севиче и хурма; - лесная дымка; -селедка под шубой Блюда молекулярной кухни: -кокосовая панакота с клубничным гелем; - пепел, яйцо и древесный уголь; -яблочная лапша.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	12	
<b>Тема 2.9. Кондитерское направление</b>	<b>Содержание</b> Ассортимент и технология приготовления «Европейские изделия» (капкейки, маффины, мармелад, зефиры, и макарон, тарталетки, конфеты ручной работы).	2	
	<b>Практическое занятие</b>	12	
<b>Тема 2.10. Контроль качества кули- нарных и кондитерских из- делий</b>	<b>Содержание</b> Органолептические показатели, микробиологические показатели, физико-химические показатели	2	
	<b>Практические занятия</b>	12	

<p><b>Тема 3.1.</b> <b>Общая характеристика процесса обслуживания</b></p>	<p><b>Содержание</b> Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги предприятий общественного питания: классификация, виды, характеристика. Обязательные требования: безопасности, экологичности, совместимости и взаимозаменяемости услуг. Методы и формы обслуживания, их классификация. Особенности организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему. Новые профессии обслуживающего персонала. Тенденции развития и совершенствования современных технологий обслуживания. Культура обслуживания: понятие, факторы, влияющие на уровень культуры обслуживания.</p>	4	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	12	
<p><b>Тема 3.2.</b> <b>Характеристика торговых помещений</b></p>	<p><b>Содержание</b> Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение, характеристика. Вспомогательные помещения: сервизная, моечная столовой посуды. Назначение, характеристика, организация работы. Сервис-бар: понятие, назначение, характеристика. Хлеборезка: назначение, организация работы. Взаимосвязь залов, производственных, вспомогательных помещений. Требования к освещению и вентиляции, цветовому оформлению залов. Разработка концепции оформления предприятия. Современные направления создания интерьера. Фирменный стиль. Оборудование залов. Современные требования к мебели. Мебель повышенной комфортности, облегченны конструкций. Характеристика, виды, назначение. Нормы оснащения залов мебелью</p>	4	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	12	

<p><b>Тема 3.3.</b> <b>Столовые посуда, приборы, белье</b></p>	<p><b>Содержание</b> Столовые посуда, приборы: их назначение, классификация. Требования, предъявляемые к посуде и приборам. Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда: виды, назначение, емкость, размеры, характеристика. Использование посуды из аркопала, аркорока и других современных материалов в ресторанах, барах. Современные требования, предъявляемые к форме, рисунку и цвету стеклянной посуды. Характеристика мерной посуды. Уход за металлической посудой. Посуда и приборы одноразового использования: виды, ассортимент, назначение, утилизация. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика. Использование в ресторанном сервисе столового белья из натуральных и синтетических тканей, тканых материалов. Характеристика мольтона, наперона. Брэнд столового белья (скатертей, салфеток, ручников) как средство рекламы.</p>	<p>4</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p>12</p>	
<p><b>Тема 3.4.</b> <b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b></p>	<p><b>Содержание</b> Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации. Меню: понятие, назначение, виды. Требования, предъявляемые к составлению меню. Последовательность расположения в меню закусок, блюд, напитков. Правила составления и оформления различных видов меню. Карта вин: понятие, назначение, правила составления и оформления. Роль сомелье в разработке карты вин. Понятие о карте коктейлей ресторана</p>	<p>4</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p>12</p>	

<p><b>Тема 3.5.</b> <b>Специальные виды услуг и формы обслуживания</b></p>	<p><b>Содержание</b> Специальные виды услуг: определение, классификация. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний: составление меню, особенности сервировки столов, формы обслуживания, способы расчета. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Современные требования к организации службы Room-сервис. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов, тематических и ритуальных мероприятий: характеристика, особенности меню, подготовки и обслуживания. Услуги официанта по обслуживанию на дому. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в том числе в купе, каюте, салоне самолета). Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк и др</p>	<p>4</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	<p>8</p>	
	<p><b>Всего:</b></p>	<p><b>312</b></p>	

<sup>6.</sup>  
6.2.



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>ПОО.01 Современные технологии индустрии питания</p>	<p><b>Кабинет №2.216</b> технического оснащения кулинарного и кондитерского производства <b>Кабинет №91 – 169,4 м<sup>2</sup></b></p>	<p><b>Оборудование:</b>            1) проектор BENG-1 шт.(переносной)            2) ноутбук Lenovo - 1 шт.            3) стол производственный – 10шт,            4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, параконвектомат – 1шт;            весы настольные электронные – 3 шт;            плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт,            планетарный миксер – 3 шт,            шкаф холодильный – 3 шт,            стеллаж 4 – уровневый – 4 шт;            моечная ванна – бшт.</p> <p><b>инвентарь:</b>            гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас 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 ммиска 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.</p> <p><b>Учебная мебель:</b>            1) стол преподавательский - 1 шт.;            2) стол учебный 4-х местный -8 шт.;            3) доска ученическая (передвижная)- 1 шт.;</p> <p><b>Программное обеспечение:</b>            Windows 7 Professional OEM;            LIBREOFFICE (открытое лицензионное соглашение GNU General Public License);            Kaspersky Endpoint Security for Business от 28.04.2018;            Microsoft Office16 контракт №007/18 от</p>

			26.01.2018; Adobe Reader.
--	--	--	------------------------------

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр
1	2	3	4	5	6
1	Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании	Кокшаров, А. А	2021	1-3	1,2
2	Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»	Мартин, М. А.	2021	1-3	1,2
3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов	Данильченко С.А.	2018	1-3	1,2

##### Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
Э1	Сайт Научной библиотеки ФГБОУ Арктический ГАТУ: <a href="https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/">https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/</a>
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте ФГБОУ Арктический ГАТУ: Moodle, <a href="https://sdo.agatu.ru/">https://sdo.agatu.ru/</a>
Э3	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАИТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

##### Перечень информационных справочных систем:

№	Наименование
1	Информационно-правовая система Гарант

### 3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

#### 3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle, <https://sdo.agatu.ru/>

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

### 3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» <https://sdo.agatu.ru/>, ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта академии <http://www.usaa.ru/> для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения Moodle, <https://sdo.agatu.ru/>
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

### 3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ.

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p><b>Уметь</b> пользоваться современным технологическим оборудованием, (Витамикс; Смокиган; Велюр. Шкаф для шокового охлаждения продуктов, Сифон. Уметь готовить блюда современными методами приготовления пищи: Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix Уметь готовить блюда молекулярной кухни</p>	<p><b>Знать:</b> Индивидуальные технологии в индустрии питания; – Характеристику современного технологического оборудования индустрии питания; Технологию Су-вид; Фудпейринг: Фьюжн; Cook and Chill; Termomix – Особенности молекулярной кухни – Технологию арт-визаж, пакоджетинг</p>