Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»

СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ – ФИЛИАЛ РАНХиГС
Факультет технологий, товароведения и сервиса
Кафедра пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела

Щеголев Александр Владимирович

Подписан: Щеголев Александр Владимирович
DN: C=RU, S=Орловская область, T=исполняющий обязанности директора, OU="СРЕДНЕРУССКИЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ - ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", O="ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ""РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ""", СНИЛС=13950729986, ИНН=575208091607, E=it@orel.ranepa.ru, G=Александр Владимирович, SN=Щеголев, CN=Щеголев Александр Владимирович
Основание: я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Местоположение: Среднерусский институт управления

УТВЕРЖДЕНО
Ученым советом Среднерусского
института управления - филиала РАНХиГС
24.10.2022г протокол №5

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

Технология продукции и организация общественного питания
(наименование образовательной программы)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса

Б1.О.13 Общая технология отрасли
(код и наименование РПД)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код, наименование направления подготовки/специальности)

очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2023

Автор(ы)-составитель(и):

к.б.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Большакова Лариса Сергеевна

(ученая степень и(или) ученое звание, должность) (наименование кафедры) (Ф.И.О.)

Заведующий кафедрой

пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела к.б.н., доцент Меркулова Елена Геннадьевна

(наименование кафедры) (ученая степень и(или) ученое звание) (Ф.И.О.)

РПД Общая технология отрасли одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 10.10.2022 № 3.

РПД одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 30.06.2026 № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине
6. Методические материалы для освоения дисциплины
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
7.1. Основная литература
7.2. Дополнительная литература
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация
7.4. Интернет-ресурсы
7.5. Иные источники
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы

1.1. Дисциплина Б1.О.13 Общая технология отрасли обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК - 4.1	Знает технологические процессы и имеет практические навыки производства продукции общественного питания
		ОПК - 4.2	Разрабатывает и реализует мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

ОТФ/ТФ *(при наличии профстандарта)/* трудовые или профессиональные действия	Код компонента компетенции	Результаты обучения
	ОПК - 4.1	на уровне знаний – знает технологические процессы производства продукции общественного питания
		на уровне умений – умеет производить продукцию общественного питания
		на уровне навыков – имеет практический опыт производства продукции общественного питания
	ОПК - 4.2	на уровне знаний – знает мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания
		на уровне умений – умеет разрабатывать мероприятия по оптимизации и совершенствованию

		технологических процессов производства продукции общественного питания
		на уровне навыков – имеет практический опыт реализации мероприятий по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины Общая технология отрасли составляет 5 зачетных единицы, что соответствует 180 академическим часам. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 54 часа: 18 лекций, 36 лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 99 часов; контроль – 27 часов, форма контроля – экзамен. Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 24 часа: 8 лекций, 16 лабораторных занятий; на самостоятельную работу обучающихся 147 часов; контроль – 9 часов, форма контроля – экзамен.

Дисциплина входит в обязательную часть блока 1.

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Технологические принципы производства продукции общественного питания	58	6/-	12/-			40	отчет по лабораторным работам
Тема 2	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на всех стадиях производства кулинарной продукции	95	12/-	24/-			59	отчет по лабораторным работам
Промежуточная аттестация		27						Экзамен (Э)
Всего:		180	18	36			99	27

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование тем и/или разделов	Объем дисциплины (модуля), час.						Форма текущего контроля успеваемости*, промежуточной аттестации**
		Всего	Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий				СРО	
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ	КСР		
Тема 1	Технологические принципы производства продукции общественного питания	78	4/-	4/-			70	отчет по лабораторным работам
Тема 2	Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на всех стадиях производства кулинарной продукции	93	4/-	12/-			77	отчет по лабораторным работам
Промежуточная аттестация		9						Экзамен (Э)
Всего:		180	8	16			147	9

Используемые сокращения:

Л - занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся);

ЛР - лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)8;

ПЗ - практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ);

КСР - индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации);

ДОТ - занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СРО - самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

Формы заданий текущего контроля успеваемости (контрольные работы (К), опрос (О), тестирование (Т), коллоквиум (Кол) и т.п.) и виды учебных заданий (эссе (Эс), реферат (Реф), диспут (Д)

формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э)

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания

Классификацию продукции общественного питания различного назначения. Характеристика технологического процесса производства по стадиям. Факторы, влияющие на ход

и результаты технологического процесса, принципы и пути совершенствования продукции производства.

Тема 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на всех стадиях производства кулинарной продукции

Роль белков в формировании качества продукции общественного питания.

Гидратация, дегидратация, регидратация, денатурация и деструкция белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества. Функционально-технологические свойства белков (водосвязывающая, пенообразующая, структурообразующая способность). Влияние тепловой обработки на биологическую ценность белков.

Роль жиров в формировании качества продукции общественного питания.

Общая схема изменений при тепловой обработке, влияние тепловой обработки на пищевую ценность.

Поглощение продуктами жира и его потери при жарке: причины, влияющие на поглощение жира, технологические рекомендации по ведению процесса.

Роль углеводов в формировании качества продукции общественного питания.

Схема изменений при тепловой обработке, изменение пищевой ценности.

Технологические факторы, влияющие на интенсивность процессов, использование в кулинарной практике.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Технологические принципы производства продукции общественного питания	выполнение и защита лабораторных работ
Тема 2. Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на всех стадиях производства кулинарной продукции	выполнение и защита лабораторных работ

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Выполнение лабораторных работ включает самостоятельную подготовку, которая должна быть закончена к началу занятия.

Подготовка к конкретной лабораторной работе начинается со знакомства с описанием работы. Затем с помощью описания и другой рекомендованной литературы необходимо ответить на все обобщенные контрольные вопросы к лабораторной работе.

Проведение эксперимента — центральный этап выполнения лабораторной работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков.

Составление отчета завершает лабораторную работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения. Содержание отчета:

1) цель и задачи работы;
2) объекты исследования, их общая характеристика и особенности;
3) методика эксперимента;
4) рабочие формулы с обязательной расшифровкой входящих в них величин;
5) систематизированные результаты эксперимента (сводные таблицы, графики);
6) общие выводы по работе.

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- ответить на вопросы по экспериментальной части работы;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на каждый из контрольных вопросов по работе.

Тематика проведения лабораторных работ

1. Лабораторная работа «Изучение нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятий общественного питания»
2. Лабораторная работа «Изучение технологической документации на продукцию общественного питания»
3. Коллоквиум по теме «Технологические принципы производства продукции общественного»
4. Лабораторная работа «Изменение белков при тепловой обработке»
5. Лабораторная работа «Белки: роль в питании и формировании качества пищевой продукции»
6. Лабораторная работа «Изменение жиров при тепловой обработке»
7. Лабораторная работа «Изменение углеводов при тепловой обработке»
8. Лабораторная работа «Изменение крахмала при тепловой обработке»
9. Коллоквиум по теме «Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменения на всех стадиях производства кулинарной продукции»

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств): письменного ответа на вопросы и выполнения практического задания.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор оценивания *Что делает обучающийся (какие действия способен выполнить), подтверждая освоение компетенции*	Критерий оценивания *Как (с каким качеством) выполняется действие. Соответствует оценке «отлично» в шкале оценивания в РПД.*
ОПК - 4.1. Знает технологические процессы и имеет практические навыки производства продукции общественного питания	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене	Знает технологические процессы и имеет практические навыки производства продукции общественного питания
ОПК - 4.2. Разрабатывает и реализует мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене	Умеет разрабатывать и реализовать мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации
Вопросы к экзамену

1. Классификацию продукции общественного питания различного назначения.
2. Характеристика технологического процесса производства по стадиям.
3. Факторы, влияющие на ход и результаты технологического процесса.
4. Принципы и пути совершенствования продукции производства.
5. Гидратация белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.
6. Дегидратация белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.
7. Регидратация белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.
8. Денатурация белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование

качества.
9. Деструкция белков: сущность процесса, практическое значение, влияние на формирование качества.
10. Значение жиров в питании: физиологическое значение и нормы потребления, правила подбора в технологических процессах.
11. Изменения жиров при варке: плавление, гидролиз, физико-химические показатели, технологические рекомендации по ведению процесса.
12. Изменения жиров при жарке основным способом: режимы жарки, дымообразование, физико-химические показатели, технологические рекомендации по ведению процесса.
13. Физико-химические изменения жира при фритюрной жарке: общая схема изменений физических и химических свойств жира; факторы, влияющие на скорость этих изменений.
14. Изменение органолептических свойств жиров при жарке во фритюре: потемнение; изменение вкуса, запаха, консистенции; физико-химические процессы, вызывающие эти изменения.
15. Поглощение продуктами жира и его потери при жарке: причины, влияющие на поглощение жира; технологические рекомендации по ведению процесса.
16. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность жиров.
17. Значение углеводов в питании: физиологическое значение и нормы потребления, содержание в продуктах, перечень изменений при тепловой обработке.
18. Кислотный гидролиз дисахаридов: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
19. Ферментативный гидролиз дисахаридов: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
20. Спиртовое брожение сахаров: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
21. Молочнокислое брожение сахаров: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
22. Карамелизация сахаров: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
23. Меланоидинообразование: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
24. Использование крахмала в питании: виды крахмалов; строение крахмального зерна; физико-химические и технологические свойства.
25. Клейстеризация крахмала: сущность процесса; технологические факторы, влияющие на интенсивность процесса; значение в кулинарии.
26. Ретроградация крахмальных полисахаридов: сущность процесса, технологические рекомендации по сохранению качества крахмало-содержащих продуктов.
27. Деструкция крахмала при сухом нагреве: сущность процесса, управление этим процессом в кулинарии.
28. Деструкция крахмала в присутствии воды: сущность процесса, управление этим процессом в кулинарии.
29. Деструкция крахмала под действием амилолитических ферментов: сущность процесса, управление этим процессом в кулинарии.
30. Модифицированные крахмалы: способы приготовления, технологические свойства, использование в кулинарии.

Варианты ситуационных заданий и кейсов для проведения экзамена по дисциплине

1. Составить технологическую схему приготовления блюда «Борщ украинский» (рецептура №183.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем» (рецептура №187).
3. Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп картофельный с бобовыми»

(рецептура №206.
4. Составить технологическую схему приготовления блюда «Рассольник домашний» (рецептура №196).
5. Составить технологическую схему приготовления блюда «Рассольник ленинградский» (рецептура №197.
6. Составить технологическую схему приготовления блюда «Борщ сибирский» (рецептура №177).
7. Составить технологическую схему приготовления блюда «Борщ с капустой и картофелем» (рецептура №170).
8. Составить технологическую схему приготовления блюда «Щи зеленые с яйцом» (рецептура №188).
9. Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп картофельный с крупой» (рецептура №204).
10.Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп-пюре из птицы» (рецептура №251).
11.Составить технологическую схему приготовления блюда «Суп молочный с крупой» (рецептура №162).
12.Составить технологическую схему приготовления блюда «Свекольник холодный» (рецептура №282).
13.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус красный основной» (рецептура №759.
14.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус красный с луком и огурцами» (рецептура №763.
15.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус красный кисло-сладкий» (рецептура №776.
16.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус красный луковый» (рецептура №762).
17.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус белый основной» (рецептура №778).
18.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус белый с овощами» (рецептура №781).
19.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус томатный» (рецептура №783).
20.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус паровой» (рецептура №779).
21.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус сметанный» (рецептура №798).
22.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус молочный» (рецептура №794).
23.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус голландский» (рецептура №807).
24.Составить технологическую схему приготовления блюда «Соус майонез» (рецептура №819).
25.Составить технологическую схему приготовления блюда «Маринад овощной с томатом» (рецептура №827).

Шкала оценивания.

Критерий оценивания	Шкала оценивания
Знает технологические процессы и имеет практические навыки производства продукции общественного питания Умеет разрабатывать и реализовать мероприятия по	5 (отлично)

оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	
В целом знает технологические процессы и имеет практические навыки производства продукции общественного питания В целом умеет разрабатывать и реализовать мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	4 (хорошо)
Частично знает технологические процессы и имеет практические навыки производства продукции общественного питания Частично умеет разрабатывать и реализовать мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	3 (удовлетворительно)
Частично умеет разрабатывать и реализовать мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания Не умеет разрабатывать и реализовать мероприятия по оптимизации и совершенствованию технологических процессов производства продукции общественного питания	2 (неудовлетворительно)

6. Методические материалы по освоению дисциплины

Методические рекомендации и указания, обеспечивающие возможность освоения дисциплины, содержатся в учебно-методических пособиях.

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине включает следующие материалы:

1. Большакова Л.С. Методические указания по выполнению самостоятельной работы обучающимися по дисциплине «Общая технология отрасли» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

2. Большакова Л.С. Лабораторный практикум по дисциплине «Общая технология отрасли» [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие.

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/180957

2. Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52093-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467798

Чельдиева, Л. Ш. Технология продукции общественного питания : методические указания / Л. Ш. Чельдиева. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2025. — 160 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/504197

7.2. Дополнительная литература

1. Рыбные блюда / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под редакцией

А. С. Ратушного. — Москва : Дашков и К, 2022. — 46 с. — ISBN 978-5-394-04701-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/235631
2. Ратушный, А. С. Холодные и горячие закуски / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 106 с. — ISBN 978-5-394-04700-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/235643
3. Ратушный, А. С. Мясные блюда: производственно-практическое издание / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — Москва : Дашков и К, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-394-04697-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/235625
4. Ратушный, А. С. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 29 с. — ISBN 978-5-394-04142-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277205
5. Ратушный, А. С. Супы / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 74 с. — ISBN 978-5-394-04141-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277541
6. Слезко, Е. И. Технология блюд национальной и мировой кухни : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2022. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305081
7. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186340

7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

1. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

7.4. Интернет-ресурсы

1. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru, свободный.
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://pravo.gov.ru/ips, свободный.
3. Официальный сайт компании «Консультант Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.consultant.ru/ свободный.
4. Официальный сайт Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) // Режим доступа: https://www.rst.gov.ru/portal/gost.
5. Сайт Министерства экономического развития РФ// Режим доступа: https://www.economy.gov.ru/.

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Наименование программного обеспечения	**Назначение и тип лицензии программного обеспечения**
7-Zip	Архиватор с высокой степенью сжатия Свободная лицензия
Adobe reader – Russian	Просмотр, печать и внесение аннотаций в документы PDF. Свободная лицензия
Adobe Acrobat Reader DC– Russian	Чтение, печать и рецензирование файлов PDF. Свободная лицензия
DIA	Свободный кросс платформенный редактор диаграмм, часть GNOME Office. Свободная лицензия
Google Chrome	Браузер Свободная лицензия
Mozilla FireFox	Браузер. Свободная лицензия
Word Tabulator	Предназначена для анализа текстов в среде MS Windows. Свободная лицензия
Yandex Браузер	Браузер Свободная лицензия
Windows XP Professional Windows 7 Professional Windows 8 Pro Windows 8.1 Pro Windows 10 Pro	Операционные системы. Лицензированная версия
Консультант Плюс	Справочно-правовая система
Office Professional Plus 2007 Office Professional Plus 2010 Office Standard 2007 Office Standard 2010 Office Standard 2013	Пакет офисных приложений. Лицензированная версия

Материально-техническая база соответствует действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся.

Все кабинеты, аудитории и лаборатории оснащены противопожарной сигнализацией, обслуживаемой специализированной организацией и находящиеся в исправном состоянии.

Таблица – Материально-техническая база по дисциплине (модулю)

№ п/п	Номер аудитории	Наименование специальных помещений и помещений для	Оснащенность специальных помещений и помещений

		самостоятельной работы	для самостоятельной работы
1	105-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	Учебная мебель, доска, персональный компьютер в сборе с доступом в интернет – 1 шт. (AMDFX™-4100 Quad-CoreProcessor 3.60 GHz/ОЗУ 4.00 ГБ/ HDD 250 ГБ/AcerSyncMasterSA300); колонки Genius – 1 шт.; проектор EPSON – 1 шт.; экран– 1 шт.
2	109-1	учебная аудитория для проведения занятий лабораторного типа	Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весоизмерительное оборудование. Весы настольные электронные. Тепловое оборудование. Пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница электрогриль (жарочная поверхность), плита wok, гриль саламандр, Холодильное оборудование. Шкаф холодильный, шкаф морозильный, Механическое оборудование. Планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) процессор кухонный, овощерезка, миксер для коктейлей, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка. Оборудование оценки качества и безопасности пищевых продуктов. Овоскоп, нитраттестер. Оборудование для мойки посуды. Столы с моечной ванной. Вспомогательное оборудование. Стол производственный, стеллаж производственный. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, набор инструментов для карвинга
2	237	аудитория для самостоятельной работы	Учебная мебель, персональные компьютеры в сборе с доступом в интернет – 15 шт. (DVD-RV, VGA NV 8600GT, HDD 160, INTEL C2D4400/ BenQ FP92 ES/кл/м) коммутатор Dlink– 1шт.