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

Меркулов Павел Александрович

Подписан: Меркулов Павел Александрович
DN: C=RU, S=Орловская область, L=гор. Орел, T=Директор, 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=00482216008, ИНН=575206486423, E=it@orel.ranepa.ru, G=Павел Александрович, SN=Меркулов, CN=Меркулов Павел Александрович
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

Сервис в индустрии питания
(наименование образовательной программы)

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

Б1.В.13.01 Искусство формирования напитков
(код и наименование РПД)

43.03.01 Сервис
(код, наименование направления подготовки/специальности)

Очная, заочная
(формы обучения)

Год набора -2023

Автор(ы)-составитель(и):

к.т.н., доцент, доцент кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела Ладнова Ольга Леонидовна

(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 Искусство формирования напитков одобрена на заседании кафедры пищевых технологий, сервиса, торгового и таможенного дела.

Протокол от 10.10.2022 № 3

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.В.13.01 Искусство формирования напитков обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ПК-1	Способен планировать, организовывать и координировать процессы обслуживания потребителей предприятий индустрии питания	ПК-1.4	Осуществляет взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами
ПК-2	Способен осуществлять технологический процесс, контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	ПК-2.1	Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии 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
33.013 Официант, бармен D Организация процессов обслуживания гостей организации питания блюдами и напитками D/01.6 Планирование процессов обслуживания гостей организации питания	ПК-1.4	на уровне знаний: знает организацию процессов обслуживания гостей организации питания напитками
		на уровне умений: умеет осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами
		на уровне навыков: владеет навыками планирование процессов обслуживания гостей организации питания
33.008 Руководитель предприятия питания B Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания B/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-2.1	На уровне знаний: знает этапы технологического процесса в предприятиях питания
		На уровне умений: умеет организовывать технологический процесс в предприятиях индустрии питания
		На уровне навыков владеет навыками управления технологическим процессом в предприятиях индустрии питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины составляет 4 зачетных единиц, то есть 144 академических часов.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 54 часов: 18 часов лекций, 36 часов практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 63 час; форма контроля – экзамен. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 18 часов: 6 часов лекций, 12 часов практических занятий; на самостоятельную работу

обучающихся 151 час; форма контроля – экзамен. Дисциплина входит в вариативную часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1.

Дисциплина Б1.В.13.01 Искусство формирования напитков изучается на 3 курсе, для студентов всех форм обучения.

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.	Напитки	54	8/-	16/-			30	ЗПР, Реф., К
Тема 2	Технология напитков	63	10/-	20/-			33	ЗПР, Реф., К
Промежуточная аттестация		27						Э
Всего:		144	18	36			63	

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.	Напитки	58	2/-	6/-			50	ЗПР, Реф., К
Тема 2	Технология напитков	77	4/-	6/-			67	ЗПР, Реф., К
Промежуточная аттестация		9						Э
Всего:		144	6	12			117	

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), защита практической работы (ЗПР)**

*Формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э)***

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1 Напитки. Общая характеристика, классификация, основные понятия, термины и определения. Структура барной карты. Принципы составления винной карты. Организация процесса обслуживания в баре. Характеристика и организация рабочих мест в баре. Барная посуда. Характеристика основного и дополнительного сырья для приготовления напитков. Напитки промышленного производства

Тема 2 Технология напитков. Организация технологических процессов приготовления напитков. Специализированное оборудование для приготовления напитков. Технология горячих напитков. Технология холодных напитков. Технология коктейлей. Современная миксология. Правила подачи напитков.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.В.13.01 Искусство формирования напитков используются следующие **методы текущего контроля успеваемости** обучающихся:

Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Тема 1. Напитки	выполнение и защита практических работ, написание реферата (Реф) контрольная работа (К)
Тема 2 Технология напитков	выполнение и защита практических работ, написание реферата (Реф) контрольная работа (К)

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

Составление и защита отчета по практической работе

Выполнение практических работ включает составление конспекта теоретического материала, изложенного в методических указаниях к практическим работам. Проведение эксперимента — центральный этап выполнения практической работы, требующий активного использования на практике всех имеющихся знаний, умений и навыков. Составление отчета завершает практическую работу и обобщает результаты всех предыдущих этапов ее выполнения.

Содержание отчета:

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

В ходе защиты отчета обучающийся должен уметь:

- показать приемы работы на оборудовании;
- пояснить выбранный способ обработки результатов;
- обосновывать сделанные выводы;
- ответить на контрольные вопросы по работе.

Примерная тематика практических работ

1. Общая характеристика процесса обслуживания за барной стойкой и буфетом
2. Разработка и оформление винной и барной карты
3. Специализированное оборудование и инвентарь для приготовления напитков
4. Характеристика дополнительного сырья для приготовления напитков
5. Технология напитков промышленного производства
6. Технология холодных напитков собственного производства

7. Технология горячих напитков
8. Смешанные напитки (коктейли)
9. Правила подачи напитков

Примерная тематика контрольных работ

1. Технология приготовления кофе и напитков на его основе
2. Технология приготовления чая и напитков на его основе
3. Технология приготовления какао и напитков на его основе
4. Технология национальных горячих напитков
5. Технология классических коктейлей
6. Технология безалкогольных коктейлей
7. Технология «длинных» коктейлей и напитков
8. Технология «коротких» коктейлей и напитков
9. Технология «стреляющих» коктейлей и напитков

Примерная тематика рефератов (докладов, эссе и так далее).

1. Получение концентрированных соков и экстрактов.
2. Получение сахарного сиропа.
3. Получение колера.
4. Способы получения купажного сиропа.
5. Минеральные воды в Древнем Мире.
6. Минеральные воды. Добыча в России и в Ставропольском крае.
7. Натуральные и синтетические пищевые красители.
8. Натуральные и синтетические ароматизаторы.
9. Красители для производства лимонадов.
10. Напитки функционального назначения. Производство в России.
11. Энергетические напитки.
12. Напитки специального назначения. Напитки для спортсменов.
13. Напитки специального назначения. Напитки для людей, больных сахарным диабетом.
14. История создания кваса.
15. Плодовые квасы.
16. Напитки брожения на молочном сырье.
17. Безалкогольные и слабоалкогольные напитки Древней Руси.
18. Напитки типа «кола».
19. Концентраты для производства напитков.
20. Влияние кислорода на воду при производстве безалкогольных напитков.
21. Исследования содержания вредных пищевых добавок в безалкогольных напитках
22. Влияние прохладительных напитков на здоровье человека.

Вопросы для самостоятельной работы

1. Способы и оборудование для сатурации
2. Сахар и подсластители в безалкогольной промышленности
3. Биологическая стойкость напитков и пути ее повышения
4. Красители в безалкогольной промышленности
5. Кислоты в безалкогольной промышленности
6. Классификация минеральных вод
7. Безалкогольные напитки функционального назначения
8. Загустители, эмульгаторы и другие виды добавок в безалкогольной промышленности
9. Исторические аспекты развития и современное состояние производства кваса
10. Получение пастообразных концентратов для безалкогольных напитков
11. Качество безалкогольных напитков

12. Исторический аспект возникновения безалкогольных напитков
13. Химический состав, лечебное действие минеральных вод
14. Общие принципы разработки рецептур напитков функционального назначения
15. напитков
16. Технологические особенности получения продуктов лечебно-профилактического назначения
17. Производство ароматических эмульсий
18. Исторические аспекты развития и современное состояние
19. Теоретические основы экстрагирования растительного сырья

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине

5.1. Экзамен (зачет) 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	Критерий оценивания
ПК-1.4 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене	Умеет использовать информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях оказания услуги общественного питания
ПК-2.1 Осуществляет технологический процесс в предприятиях индустрии питания	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене	Умеет осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации
Примерный перечень тестовых заданий для проведения экзамена

1. Технология приготовления чая. Пищевая ценность, влияние на организм человека.
2. Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков.
3. Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков.
4. Характеристика и классификация напитков.
5. Значение напитков в питании человека.
6. Перечислите оборудование для приготовления какао.
7. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.
8. Технология приготовления кофе черного.
9. Общая характеристика и классификация напитков.
10. Технология приготовления сбитня.
11. Технология приготовления кофе на молоке.
12. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления сбитня.
13. Технология приготовления шоколада горячего.
14. Технология приготовления кофе-гляссе.
15. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления капучино
16. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих напитков.
17. Технология приготовления напитка из шиповника.

Примерные варианты практических (ситуационных) заданий для проведения экзамена

1. Найти количество продуктов для приготовления 120 порций напитка «Петровского» по 2 колонке Сборника рецептур.

2. Определить количество продуктов для приготовления 30 порций напитка из варенья по 1 колонке Сборника рецептур.
3. Сколько продуктов потребуется для приготовления 200 порций какао с мороженным по 2 колонке Сборника рецептур, если для его приготовления используется молоко сгущенное с сахаром?
4. Какое количество продуктов потребуется для приготовления 90 порций шоколада со взбитыми сливками по 2 колонке Сборника рецептур, если для приготовления шоколада используется молоко сгущенное с сахаром?
5. Определить, сколько порций кофейного напитка можно приготовить, если имеется 12кг молока сгущенного с сахаром по 2 колонке Сборника рецептур. Найти остальные продукты.
6. Определить количество порций какао с молоком, если имеется 45 банок молока сгущенного стерилизованного массой нетто 380 г, по 1 колонке Сборника рецептур.
7. Найти, сколько порций чая с молоком можно приготовить из 0,8 кг чая высшего сорта. Определить количество остальных продуктов, если в наличии молоко сгущенное стерилизованное без сахара. Расчет вести по 1 колонке Сборника рецептур.
8. Рассчитать необходимое количество молока для приготовления 15 порций какао с молоком.
9.

Шкала оценивания.

Код компонента компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания
ПК-1.4 ПК-2.1	Умеет осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами; умеет осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания	5 (отлично)
	В целом умеет осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами; в целом умеет осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания	4 (хорошо)
	Частично умеет осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами; частично умеет осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии питания	3 (удовлетворительно)
	Не умеет осуществлять взаимодействие с потребителями услуг сервиса предприятий индустрии питания и заинтересованными сторонами; не умеет осуществлять технологический процесс в предприятиях индустрии 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. Ладнова О.Л. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Искусство формирования напитков» для направления подготовки 43.03.01 Сервис [Электронный ресурс].

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Белкина, Р. И. Технология производства солода, пива и спирта / Р. И. Белкина, В. М. Губанова, М. В. Губанов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 104 с. — ISBN 978-5-507-47128-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330494
2. Степовой, А. В. Традиции и инновации в технологии безалкогольных напитков : монография / А. В. Степовой, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-3753-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206945
3. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-2257-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/212501
4. Виноградов, А. Напитки: традиции и тренды / А. Виноградов, Н. Белоусова. — Санкт-Петербург : Страта, 2019. — 102 с. — ISBN 978-5-907127-55-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141953
5. Новикова, И. В. Основы дегустации напитков : учебное пособие / И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-420-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143264
6. Борисенко, Т. Н. Организация учета биотехнологических процессов производства напитков : учебное пособие / Т. Н. Борисенко, Е. А. Вечтомова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 89 с. — ISBN 978-5-8353-2728-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162570

7.2. Дополнительная литература

1. Виноградов, А. Напитки: традиции и тренды / А. Виноградов, Н. Белоусова. — Санкт-Петербург : Страта, 2019. — 102 с. — ISBN 978-5-907127-55-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141953
2. Новикова, И. В. Основы дегустации напитков : учебное пособие / И. В. Новикова, О. Ю. Мальцева, Н. В. Зуева. — Воронеж : ВГУИТ, 2019. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-420-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143264
3. Борисенко, Т. Н. Организация учета биотехнологических процессов производства напитков : учебное пособие / Т. Н. Борисенко, Е. А. Вечтомова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 89 с. — ISBN 978-5-8353-2728-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/162570

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 самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	104-1	учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, курсового проектирования (выполнения	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор

		курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:	EpsonS5 – 1 шт., колонкиDialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт.
2	109-1	аудитория для проведения занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, лабораторные работы), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебная мебель, доска, мобильное мультимедийное оборудование персональный компьютер с доступом в интернет (Ноутбук 15” Lenovo Ideapad B570e (59-322448)), экран на треноге 240*240 – 1 шт., проектор EpsonS5 – 1 шт., колонкиDialog-1 шт., учебно-наглядные пособия – 3 шт. 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
3	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.