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.О.23 Экспертиза и оценка качества объектов сервиса
(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 Экспертиза и оценка качества объектов сервиса 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.О.23 Экспертиза и оценка качества объектов сервиса обеспечивает овладение следующими компетенциями:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
ОПК-3	Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1	Организует оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
ПК-2	Способен осуществлять технологический процесс, контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	ПК-2.2	Осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий 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
	ОПК-3.1	на уровне знаний: знает процессы оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
		на уровне умений: умеет проводить оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
		на уровне навыков: владеет навыками проведения оценки качества услуг
33.008 Руководитель предприятия питания В Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПК-2.2	На уровне знаний: знает методы контроля качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания
		На уровне умений: умеет осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания
		На уровне навыков владеет навыками контроля качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц, то есть 180 академических часов.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для очной формы обучения 90 часов: 36 часов лекций, 54 часов практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 63 час; форма контроля – экзамен.

Контактная работа обучающихся с преподавателем составляет для заочной формы обучения 16 часов: 6 часов лекций, 10 часов практических занятий; на самостоятельную работу обучающихся 155 час; форма контроля – экзамен.

Дисциплина Б1.О.23 Экспертиза и оценка качества объектов сервиса изучается на 4 курсе, для студентов очной формы обучения и на 5 курсе, для студентов заочной формы 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.	Организация экспертизы входного и технологического контроля	68	18/-	20/-			30	ЗПР, Реф., К
Тема 2	Организация экспертизы приемочного контроля	85	18/-	34/-			33	ЗПР, Реф., К
Промежуточная аттестация		27						Э
Всего:		180	36	54			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.	Организация экспертизы входного и технологического контроля	61	2/-	4/-			55	ЗПР, Реф., К
Тема 2	Организация экспертизы приемочного контроля	110	4/-	6/-			100	ЗПР, Реф., К
Промежуточная аттестация		9						Э
Всего:		180	6	10			155	

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. Организация экспертизы входного и технологического контроля

Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов питания. Свойства пищевых продуктов. Методы исследования физико-химических показателей качества сырья и продуктов питания. Контроль качества полуфабрикатов продукции общественного питания

Тема 2. Организация экспертизы приемочного контроля

Характеристика основных показателей качества готовой продукции общественного питания. Методы определения показателей качества блюд, мучных кулинарных и кондитерских изделий. Органолептическая оценка (бракераж).

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 Организация экспертизы входного и технологического контроля	выполнение и защита практических работ, написание реферата (Реф) контрольная работа (К)
Тема 2 Организация экспертизы приемочного контроля	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 лабораторных работ

Определение доброкачественности сырья
Определение качества пищевых продуктов органолептическим методом
Методы определения физико-химических показателей качества пищевых продуктов
Контроль качества полуфабрикатов
Разработка шкалы органолептической оценки готовой продукции предприятий питания
Контроль качества блюд
Оценка качества услуг

Примерная тематика контрольных работ (проектов)

Вариант 1
1. Перечислить основные нормативные документы в области контроля качества продукции общественного питания
2. Дать характеристику методам дегустации блюд
3. Составить схему контроля производства салатов. Указать наименование контроля, контролируемые параметры, методы контроля, место проведения контроля и периодичность контроля

Вариант 2
1. Дать характеристику основным органолептическим показателям качества
2. Перечислить основные этапы внедрения НАССР на предприятиях питания
3. Составить схему контроля производства десертов. Указать наименование контроля, контролируемые параметры, методы контроля, место проведения контроля и периодичность контроля

Вариант 3
1. Дать характеристику методам исследования влажности и сухих веществ
2. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску кулинарной продукции
3. Составить схему контроля производства овощей. Указать наименование контроля, контролируемые параметры, методы контроля, место проведения контроля и периодичность контроля

Вариант 4
1. Дать характеристику документации входного контроля качества
2. Укажите назначение каждого этапа внедрения НАССР предприятия питания
3. Составить схему контроля производства супов. Указать наименование контроля, контролируемые параметры, методы контроля, место проведения контроля и периодичность контроля

Вариант 5
1. Дать характеристику документации производственного контроля качества
2. Перечислить методы исследования кислотности
3. Составить схему контроля производства горячих блюд. Указать наименование контроля, контролируемые параметры, методы контроля, место проведения контроля и периодичность контроля

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

1. Законодательство в области контроля качества продукции общественного питания
2. Основные термины и понятия в области качества продукции
3. Факторы, оказывающие влияние на качество продукции

4. Влияние температуры на свойства пищевых продуктов
5. Влияние влажности на свойства пищевых продуктов
6. Влияние химических веществ на свойства пищевых продуктов
7. Методы дегустации блюд
8. Методы дегустации напитков
9. Механизмы восприятия вкуса, цвета и аромата
10. Исследование овощного сырья
11. Исследование качества овощных полуфабрикатов
12. Оценка качества продуктов из растительного сырья
13. Оценка качества продуктов переработки растительного сырья
14. Основные методы контроля качества
15. Основные показатели качества полуфабрикатов
16. Ассортимент сладких блюд и оценка качества
17. Ассортимент напитков и оценка качества
18. Методы определения качественных показателей мучных кондитерский изделий
19. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску кулинарной продукции

Вопросы для самостоятельной работы

1. Законодательство в области контроля качества продуктов питания (HACCP)
2. Современные методы исследования сырья
3. Органолептический анализ блюд
4. Методы определения качественных показателей продуктов питания
5. Требования к производству, раздаче блюд, отпуску кулинарной продукции
6. Методы дегустации блюд

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
ОПК-3.1 Организует оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене	Умеет организовать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон
ПК-2.2 Осуществляет контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	Письменный ответ и решение ситуационной задачи (кейса) на экзамене	Умеет осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Примерный перечень заданий для проведения экзамена

1. Законодательная база контроля качества продукции общественного питания
2. Этапы внедрения HACCP на производство
3. Форма, размер, масса, плотность как показатели качества пищевых продуктов
4. Формы, виды и методы контроля продукции предприятий ресторанного бизнеса
5. Контроль качества рубленных полуфабрикатов из мяса
6. Контроль качества мучных кулинарных изделий
7. Методы определения жира в пищевых продуктах
8. Порядок отбора проб пищевых продуктов и подготовка их для анализа
9. Контроль качества полуфабрикатов из мяса

10. Контроль качества фритюрного жира
11. Оптические свойства пищевых продуктов
12. Бракераж, порядок проведения и оформления результатов
13. Контроль правильности проведения технологического процесса (контроль прожаренности изделий)
14. Определение содержания сухих веществ и влажности пищевых продуктов
15. Виды контроля осуществляемые лабораториями
16. Контроль качества рыбных полуфабрикатов
17. Контроль качества мучных кулинарных изделий
18. Структурно-механические свойства пищевых продуктов
19. Контроль качества супов, бульонов и соусов
20. Контроль качества сдобных булочных и кондитерских изделий
21. Методы определения зольности и содержания поваренной соли в пищевых продуктах
22. Основные факторы формирующие качество продукции предприятий питания
23. Контроль качества овощных полуфабрикатов
24. Контроль качества изделий из теста
25. Теплофизические свойства пищевых продуктов
26. Контроль качества полуфабрикатов из муки
27. Контроль качества горячих напитков
28. Система оценки показателей качества пищевой продукции
29. Основные виды показателей качества и их характеристика
30. Методы оценки качества продукции предприятий ресторанного бизнеса
31. Электрофизические свойства пищевых продуктов
32. Методы определения содержание моно- и дисахаридов сахаров в пищевых продуктах
33. Контроль качества сладких блюд
34. Контроль качества холодных блюд
35. Методы определения кислотности и щелочности в пищевых продуктах
36. Сорбционные свойства пищевых продуктов
37. Методы определения белков и азотсодержащих веществ в пищевых продуктах
38. Контроль качества фаршированных овощных полуфабрикатов
39. Методы определения спирта и наличия яиц в пищевых продуктах
40. Методы определения содержания крахмала в пищевых продуктах

Примерные варианты практических (ситуационных) заданий для проведения экзамена

<table>
<tr><td>1.</td><td>Задача При органолептической оценке качества супа-пюре эксперты выставили следующие оценки (таблица). Рассчитать органолептическую оценку в балла.
<table>
<tr><th>Наименование эксперта</th><th>Внешний вид</th><th>вкус</th><th>запах</th><th>цвет</th><th>консистенция</th></tr>
<tr><td>1</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td><td>5</td><td>3</td></tr>
<tr><td>2</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td><td>4</td><td>4</td></tr>
<tr><td>3</td><td>4</td><td>4</td><td>5</td><td>4</td><td>5</td></tr>
<tr><td>4</td><td>5</td><td>5</td><td>4</td><td>4</td><td>3</td></tr>
<tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Задача Определите содержание экстрактивных веществ в настое (заварке) чая, если известно:
-коэффициент пересчета K=5;
-масса сухого остатка в бюксе A=0,03.
-норма вложения сухого чая на порцию, B=0,25 гр (на 50мл)</td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Задача Определите максимальное содержание сухих веществ в картофельном пюре, массой 150гр, если известны:
- сухих веществ (Со) в картофельном пюре = 32,5гр
- количество поваренной соли на 150гр продукта равно 1,5гр</td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Задача Для проверки массы основного изделия (судака) в блюде "Рыба, жаренная во фритюре" отобраны 3 порции (при приготовлении этого блюда подготовленные куски рыбы панируются в муке, смачиваются в льезоне и панируются в сухарях). Средняя масса основного изделия после взвешивания составила 102 г (при норме выхода жареной рыбы 100 г). После освобождения изделий от панировки их средняя масса получилась равной 72 г. Определить среднюю массу</td></tr>
</table>

	готового блюда. Рассчитать отклонение от нормы по массе, установить соответствует ли отклонение норма выхода изделия
5.	Задача Для проверки соблюдения нормы выхода блюда "Котлеты картофельные со сметаной" отобраны три блюда. В соответствии с меню норма выхода данного блюда составляет 220 г. Путем взвешивания установлено, что вес одной из порций равен 215 г, второй - 226 г, третьей - 223 г. Определить среднюю массу готового блюда. Рассчитать отклонение от нормы по массе, установить соответствует ли отклонение норма выхода изделия

Шкала оценивания.

Код компонента компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания
ОПК-3.1 ПК-2.2	Умеет организовать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; умеет осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	5 (отлично)
	В целом умеет организовать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; в целом умеет осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	4 (хорошо)
	Частично умеет организовать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; частично умеет осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий индустрии питания	3 (удовлетворительно)
	Не умеет организовать оценку качества оказания услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон; не умеет осуществлять контроль качества и безопасности продукции и услуг предприятий 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 «Экспертиза и оценка качества объектов сервиса» для направления подготовки 43.03.01 Сервис [Электронный ресурс].

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

7.1. Основная литература

1. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-8971-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/186005
2. Бредихина О. В., Липатова Л. П., Шалимова Т. А., Черкасова Л. Г. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: учебное пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0037-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/90697

3. Леонов, О. А. Управление качеством: учебник / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-2921-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/130492

7.2. Дополнительная литература

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206126
2. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки : учебное пособие / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 284 с. — ISBN 978-5-8114-3705-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206975
3. Топольник, В. Г. Управление качеством продукции и услуг в гостиничной индустрии : учебное пособие / В. Г. Топольник. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018. — 196 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/170488

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 курсовых работ), 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.
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.