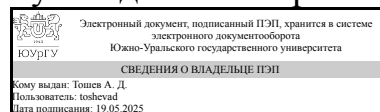


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Руководитель направления



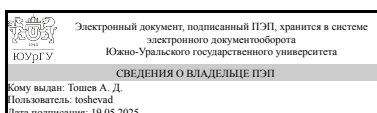
А. Д. Тошев

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины** ФД.02 Современные технологии на предприятиях общественного питания  
**для направления** 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
**уровень** Бакалавриат  
**форма обучения** очная  
**кафедра-разработчик** Технология и организация общественного питания

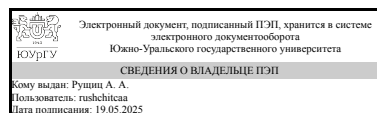
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

Зав.кафедрой разработчика,  
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,  
к.техн.н., доцент



А. А. Рушиц

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель: формирование знаний в области приоритетов и современных тенденций развития технологии обработки и хранения сырья и производства продукции общественного питания. Задачи: - получение знаний, умений и навыков для успешного освоения современных технологических приемов, позволяющих создать принципиально новые, инновационные, синтезированные, обогащенные пищевые продукты; - изучение и освоение инновационных способов и технических средств обработки продуктов, применяемых в системе общественного питания; - приобретение практических навыков в области современных технологических приемов в сегменте общественного питания, позволяющих снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения

## Краткое содержание дисциплины

Современные направления развития технологии производства продукции общественного питания. Виды и особенности современного высокофункционального оборудования на ПОП. Современные технологии приготовления блюд на ПОП. Современные технологии контроля качества продукции ОП. Современные технологии обслуживания на ПОП.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

| Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)                                 | Планируемые результаты обучения по дисциплине                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОПК-4 Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания | Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания<br>Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания<br>Имеет практический опыт:<br>Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

| Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана                                                                                     | Перечень последующих дисциплин, видов работ |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 1.О.31 Технология продукции общественного питания,<br>1.О.30 Основы технологии на предприятиях питания,<br>1.О.29 Сырье и материалы общественного | Не предусмотрены                            |

|                                                            |  |
|------------------------------------------------------------|--|
| питания,<br>Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр) |  |
|------------------------------------------------------------|--|

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

| Дисциплина                                        | Требования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.О.31 Технология продукции общественного питания | <p>Знает: ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли, основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции</p> <p>Умеет: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию, осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; Имеет практический опыт: производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания, осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья</p> |

|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  | и вспомогательных материалов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1.О.29 Сырье и материалы общественного питания   | <p>Знает: виды сырья и материалов, используемые в производстве продуктов питания; способы регулирования качества сырья при производстве продукции питания, качественный и количественный состав химические и технологические свойства сырья; факторы, влияющие на технологическую ценность сырья, качество и выход готовой продукции</p> <p>Умеет: организовывать производство продукции питания с учетом наиболее рационального использования сырья, определять направления сырья на обработку с учетом реализации принципа комплексного рационального использования; Имеет практический опыт: организации рационального использования сырья при производстве продукции питания, определения свойств сырья; рационального использования сырья для осуществления технологических процессов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 1.О.30 Основы технологии на предприятиях питания | <p>Знает: научные основы технологии производства пищевой продукции, состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в технологических процессах; требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий; особенности строения и свойства химических веществ, входящих в состав пищевых продуктов; методы исследования строения и свойств компонентов пищевого сырья и продуктов питания</p> <p>Умеет: анализировать технологические процессы производства пищевой продукции, работать с нормативно-технологической документацией, объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания; проводить определение физико-химических свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; прогнозировать изменение свойств готовой продукции в зависимости от свойств сырья</p> <p>Имеет практический опыт: организации технологического процесса с учетом влияния свойств сырья на качество готовой продукции, определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов, проведения исследований строения и свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> |
| Учебная практика (ознакомительная) (2 семестр)   | <p>Знает: способы и приемы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов; основы производственной санитарии и гигиены; организационную структуру предприятий общественного питания; информационные технологии в профессиональной деятельности; новую информацию в области развития</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>индустрии питания и гостеприимства, основные технологические принципы работы современного технологического оборудования и приборов</p> <p>Умеет: осуществлять технологические процессы производства полуфабрикатов; организовать работу на предприятии в соответствии с правилами санитарной безопасности; применять информационные технологии в профессиональной деятельности; осуществлять поиск новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, использовать современное технологическое оборудование для осуществления технологических процессов</p> <p>Имеет практический опыт: осуществления технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, применения информационных технологий в профессиональной деятельности; осуществления поиска, хранения, обработки, анализа и представления информации из различных источников и баз данных, эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 36,25 ч. контактной работы

| Вид учебной работы                                                            | Всего часов | Распределение по семестрам в часах |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------------|
|                                                                               |             | Номер семестра                     |
|                                                                               |             | 7                                  |
| Общая трудоёмкость дисциплины                                                 | 72          | 72                                 |
| <i>Аудиторные занятия:</i>                                                    | 32          | 32                                 |
| Лекции (Л)                                                                    | 16          | 16                                 |
| Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)    | 16          | 16                                 |
| Лабораторные работы (ЛР)                                                      | 0           | 0                                  |
| <i>Самостоятельная работа (СРС)</i>                                           | 35,75       | 35,75                              |
| Подготовка к практическим занятиям (подготовка презентаций, творческих работ) | 20,75       | 20.75                              |
| Подготовка к зачету                                                           | 15          | 15                                 |
| Консультации и промежуточная аттестация                                       | 4,25        | 4,25                               |
| Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)                                      | -           | зачет                              |

#### 5. Содержание дисциплины

| № раздела | Наименование разделов дисциплины | Объем аудиторных занятий по видам в часах |   |    |    |
|-----------|----------------------------------|-------------------------------------------|---|----|----|
|           |                                  | Всего                                     | Л | ПЗ | ЛР |

|   |                                                                                           |    |   |   |   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|---|---|
| 1 | Современные направления развития технологии производства продукции общественного питания. | 4  | 2 | 2 | 0 |
| 2 | Виды и особенности современного высокофункционального оборудования на ПОП.                | 6  | 4 | 2 | 0 |
| 3 | Современные технологии приготовления блюд на ПОП.                                         | 14 | 6 | 8 | 0 |
| 4 | Современные технологии контроля качества продукции ОП.                                    | 4  | 2 | 2 | 0 |
| 5 | Современные технологии обслуживания на ПОП.                                               | 4  | 2 | 2 | 0 |

### 5.1. Лекции

| № лекции | № раздела | Наименование или краткое содержание лекционного занятия                                   | Кол-во часов |
|----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1        | 1         | Современные направления развития технологии производства продукции общественного питания. | 2            |
| 2        | 2         | Виды и особенности современного высокофункционального оборудования на ПОП.                | 4            |
| 3        | 3         | Современные технологии приготовления блюд на ПОП.                                         | 6            |
| 4        | 4         | Современные технологии контроля качества продукции ОП.                                    | 2            |
| 5        | 5         | Современные технологии обслуживания на ПОП.                                               | 2            |

### 5.2. Практические занятия, семинары

| № занятия | № раздела | Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара                                                       | Кол-во часов |
|-----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 1         | 1         | Современные направления развития технологии производства продукции общественного питания.                                 | 2            |
| 2         | 2         | Виды и особенности современного высокофункционального оборудования на ПОП.                                                | 2            |
| 3         | 3         | Современные технологии приготовления блюд на ПОП (механическая обработка, технологии удлиняющие сроки хранения продуктов) | 4            |
| 4         | 3         | Современные технологии приготовления блюд на ПОП (тепловая обработка)                                                     | 4            |
| 5         | 4         | Современные технологии контроля качества продукции ОП.                                                                    | 2            |
| 6         | 5         | Современные технологии обслуживания на ПОП.                                                                               | 2            |

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

| Выполнение СРС                                                                |                                                                            |         |              |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
| Подвид СРС                                                                    | Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс | Семестр | Кол-во часов |
| Подготовка к практическим занятиям (подготовка презентаций, творческих работ) | ПУМД, осн.                                                                 | 7       | 20,75        |
| Подготовка к зачету                                                           |                                                                            | 7       | 15           |

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

| № КМ | Се-местр | Вид контроля             | Название контрольного мероприятия | Вес | Макс. балл | Порядок начисления баллов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Учитывается в ПА |
|------|----------|--------------------------|-----------------------------------|-----|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 1    | 7        | Текущий контроль         | Тест 1                            | 1   | 15         | Тест включает 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Проходной балл - 9.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | зачет            |
| 2    | 7        | Текущий контроль         | Доклад на практическом занятии    | 6   | 60         | Студенты готовят небольшие доклады (на 2-3 мин) по темам практических занятий. Приветствуется подготовка презентации по теме доклада (4-5 слайдов). Каждый доклад оценивается в 10 баллов. Минимальное количество докладов в течение семестра 4. 10 баллов - доклад подготовлен в соответствии с темой практического занятия; содержание доклада соответствует его теме; материал структурирован, изложен логично и последовательно; студент четко и аргументированно докладывает; отвечает на дополнительные вопросы. 5 баллов - доклад подготовлен в соответствии с темой практического занятия; содержание доклада соответствует его теме; материал изложен непоследовательно, нет структуры; студент затрудняется аргументировать информацию представленную в докладе; затрудняется ответить на дополнительные вопросы. 0 баллов - доклад не подготовлен. | зачет            |
| 3    | 7        | Текущий контроль         | Тест 2                            | 1   | 15         | Тест включает 15 вопросов. Каждый вопрос оценивается в 1 балл. Проходной балл - 9.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | зачет            |
| 4    | 7        | Текущий контроль         | Кроссворд                         | 1   | 10         | Кроссворд должен содержать от 12 до 20 слов. Каждое слово оценивается в 0,5 баллов. Максимальное количество баллов - 10.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | зачет            |
| 5    | 7        | Промежуточная аттестация | Зачет                             | -   | 40         | Прохождение промежуточной аттестации не является обязательным. Зачет проходит в форме устного ответа по билетам. Каждый билет включает 2 теоретических вопроса, каждый из которых оценивается отдельно по 20 баллов. Критерии оценивания: 20 баллов - студент дал полный и развернутый ответ на вопрос билета и дополнительные вопросы, показал отличное                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | зачет            |

|  |  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  |  |  |  | <p>владение профессиональной терминологией, продемонстрировал умение логично излагать мысли, анализировать проблему; может привести примеры из практической деятельности по теме вопроса.</p> <p>15 баллов - студент продемонстрировал хорошие знания при ответе на вопрос, но в ответе имеют место несущественные фактические ошибки, которые студент способен исправить самостоятельно, благодаря наводящему вопросу; имеются неточности при ответе на дополнительные вопросы; недостаточно логично построено изложение вопроса; студент затрудняется привести примеры из практической деятельности по теме вопроса;</p> <p>10 баллов - показанные при ответе на вопрос знания имеют фрагментарный характер, отличаются поверхностностью и малой содержательностью, содержание вопроса раскрыто слабо, имеются неточности; нарушена логика изложения; студент затрудняется привести примеры из практической деятельности по теме вопроса;</p> <p>5 баллов - студент показал отрывочные знания по теме вопроса, в ответе допущены существенные неточности, которые студент может исправить после наводящих вопросов; слабо владеет профессиональной терминологией; затрудняется использовать профессиональную терминологию;</p> <p>0 баллов - студент продемонстрировал незнание или непонимание сути вопроса; не владеет профессиональной терминологией; не может ответить на дополнительные вопросы; не приводит примеры из практической деятельности.</p> |  |
|--|--|--|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

| Вид промежуточной аттестации | Процедура проведения                                                                                                                                                                                                 | Критерии оценивания                     |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| зачет                        | Прохождение промежуточной аттестации не является обязательным. Зачет проходит в форме устного ответа по билетам. Каждый билет включает 2 теоретических вопроса, каждый из которых оценивается отдельно по 20 баллов. | В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения |

## 6.3. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенции | Результаты обучения                                             | № КМ |   |   |   |   |
|-------------|-----------------------------------------------------------------|------|---|---|---|---|
|             |                                                                 | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 |
| ОПК-4       | Знает: - состав пищевых продуктов, роль отдельных компонентов в | +    | + | + | + | + |

|       |                                                                                                                                                                              |    |    |    |    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|
|       | технологических процессах; - требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий - основы технологии производства продукции общественного питания                   |    |    |    |    |
| ОПК-4 | Умеет: - объяснять процессы, происходящие на различных стадиях производства продукции общественного питания Имеет практический опыт:                                         | ++ | ++ | ++ | ++ |
| ОПК-4 | Имеет практический опыт: - определения основных качественных показателей сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также правильности проведения технологических процессов | +  |    | ++ |    |

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] сост.: А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. - М.: Экономические новости, 2007. - 815 с. ил.
2. Технология продукции общественного питания [Текст] Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.

#### б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания [Текст] учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см
2. Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания [Текст] учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности 2711 - Технология продукции обществ. питания Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - М.: Академия, 2005. - 319 с. ил.
3. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] Ч. 1 Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов учебник для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" : в 3 ч. - М.: Академия, 2010. - 415, [1] с. ил.
4. Оборудование предприятий общественного питания [Текст] Ч. 2 Тепловое оборудование / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов учеб. для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания". - М.: Академия, 2010. - 489, [1] с. ил.

#### в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Питание и общество проф. кулинар. журн. Межрегион. Ассоц. кулинаров России журнал. - М., 2002-2015
2. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии Юж.-Урал. гос. ун-т; ЮУрГУ журнал. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2013-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173576> (дата обращения: 06.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 06.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий : учебно-методическое пособие / составитель Ж. А. Власова ; под редакцией Ж. А. Власовой. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. — 224 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173576> (дата обращения: 06.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2018. — 76 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112368> (дата обращения: 06.11.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## Электронная учебно-методическая документация

Нет

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

| Вид занятий | № ауд. | Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий |
|-------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|-------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                 |            |                            |
|---------------------------------|------------|----------------------------|
| Практические занятия и семинары | 101<br>(5) | Компьютер, проектор, экран |
| Лекции                          | 101<br>(5) | Компьютер, проектор, экран |