

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Направление подготовки:	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль:	Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии пищевых производств»
Курс; семестр	4-5; 11, 12, 14

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	16	0,44
Лабораторная работа	32	0,89
Практическое занятие	2	0,06
Контроль самостоятельной работы	70	1,94
Самостоятельная работа	330	9,17
Форма аттестации: Контрольная работа (12 сем, 14 сем), Курсовой проект (14 сем), Экзамен (12 сем, 14 сем)	18	0,5
Всего	468	13

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1047 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания для профиля «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Н.К. Романова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии пищевых производств», протокол от 12.05.2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой *Согласовано* О.А. Решетник

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» являются:

- а) получение знаний по технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- б) понимание методологии организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства;
- в) умение использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» обучающийся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Аналитическая химия и ФХМА
2. Биохимия
3. Органическая химия
4. Физическая и коллоидная химия

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. История и теория кулинарии
2. Напитки в культуре разных стран
3. Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
4. Производственная практика (преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа)

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1 Осуществляет оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.1. Знает технологию производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.2. Умеет организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-1.3. Владеет методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3.1. Знает методологию организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства

ПК-3.2. Умеет вносить изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-3.3. Владеет методиками расчета технико-экономической эффективности производства продукции

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

методологию организации работ по проведению испытаний, внедрению и применению современных технологий с целью повышения эффективности производства
технологии производства и организацию производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Уметь:

вносить изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов, систем управления производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Владеть:

методами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
методиками расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Технологические принципы производства продукции общественного питания	11	2				7	Контрольная работа
	Итого по семестру	11	2				7	
1.	Выработка полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы	12	1			10	10	Контрольная работа; Тест

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2.	Технология кулинарной продукции	12	7		20	10	32	Лабораторная работа; Тест; Экзамен
	Итого по семестру	12	8		20	20	42	Контрольная работа, Экзамен
1.	Технология закусок, сладких блюд, изделий из муки и напитков	14	4	2	12	10	91	Лабораторная работа; Практические занятия; Тест
2.	Технология охлажденной и быстрозамороженной продукции и кулинарной продукции специального назначения	14	2			10	40	Контрольная работа; Тест; Экзамен
3.	Курсовой проект	14				30	150	Курсовой проект
	Итого по семестру	14	6	2	12	50	281	Контрольная работа, Курсовой проект, Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Технологические принципы производства продукции общественного питания	2	Технологические принципы и стадии производства продукции общественного питания	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.	Выработка полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы	1	Технология производства полуфабрикатов различных типов предприятий общественного питания из мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
3.	Технология кулинарной продукции	1	Технология супов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
4.		1	Технология блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
5.		1	Технология кулинарной продукции из картофеля,	ПК-1.1 ПК-1.2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
			овощей и грибов	ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
6.		1	Технология блюд из мяса и мясопродуктов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
7.		1	Технология блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
8.		1	Технология кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
9.		1	Технология блюд из яиц и творога	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
10.	Технология закусок, сладких блюд, изделий из муки и напитков	1	Технология холодных и горячих закусок	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
11.		1	Технология сладких блюд	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
12.		2	Технология мучных блюд и кулинарных изделий	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
13.	Технология охлажденной и быстрозамороженной продукции и кулинарной продукции специального назначения	1	Технология охлажденных и быстрозамороженных блюд	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
14.		1	Специализированное питание	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	16		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Технология закусок, сладких блюд, изделий из муки и напитков	1	Нормативно-техническая документация	ПК-1.1 ПК-1.2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
				ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.		1	Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	2		

7. Содержание лабораторных занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции	
1	2	3	4	6	
1.	Технология кулинарной продукции	4	Технология супов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	
2.		4	Блюда из мяса и мясопродуктов	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	
3.		4	Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	
4.		4	Блюда из с/х птицы, пернатой дичи и кролика	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	
5.		4	Технология блюд из яиц и творога	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3	
6.		Технология закусок, сладких блюд, изделий из муки и напитков	4	Холодные и горячие закуски	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
7.			4	Сладкие блюда	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
8.			4	Мучные и кулинарные изделия	ПК-1.1 ПК-1.2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
				ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	32		

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Технологические принципы производства продукции общественного питания	7	контрольная работа	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
2.	Выработка полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы	10	подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
3.	Технология кулинарной продукции	32	подготовка к лабораторной работе, подготовка к тестированию, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
4.	Технология закусок, сладких блюд, изделий из муки и напитков	91	подготовка к лабораторной работе, подготовка к практическому занятию, подготовка к тестированию	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
5.	Технология охлажденной и быстрозамороженной продукции и кулинарной продукции специального назначения	40	подготовка к контрольной работе, подготовка к тестированию, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
6.	Курсовой проект	150	выполнение курсового проекта	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	330		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Выработка полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы и сельскохозяйственной птицы	10	проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
				ПК-3.2 ПК-3.3
2.	Технология кулинарной продукции	10	прием лабораторной работы, прием экзамена, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
3.	Технология закусок, сладких блюд, изделий из муки и напитков	10	прием лабораторной работы, проверка знаний на практическом занятии, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.	Технология охлажденной и быстрозамороженной продукции и кулинарной продукции специального назначения	10	прием экзамена, проверка контрольной работы, проверка тестирования	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
5.	Курсовой проект	30	проверка курсового проекта	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3
	ВСЕГО	70		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Технология продукции общественного питания» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
12-й семестр			
Тест	2	12	20
Лабораторная работа	5	12	20
Контрольная работа	1	12	20
Экзамен	1	24	40
Итого		60	100
14-й семестр			
Практические занятия	4	12	20
Лабораторная работа	3	12	20
Тест	1	6	10
Контрольная работа	1	6	10
Экзамен	1	24	40
Итого		60	100
14-й семестр			
Курсовой проект	1	60	100
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных

средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
А.Т. Васюкова, А. А. Славянский, Технология продукции общественного питания [Прочее] Учебник: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1091474 Режим доступа: по подписке КНИТУ
А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Технология продукции общественного питания [Прочее] Учебник: Москва : Издательство "ФОРУМ"; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019	http://znanium.com/go.php?id=1016432 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н.К. Романова, С.В. Китаевская, О.А. Решетник, Дипломное проектирование для бакалавров направления 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" [Учебник] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2016	66 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова, Н. И. Мячикова, Технология кулинарной продукции за рубежом [Прочее] учебник: Москва : Дашков и К°, 2020	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Н.К. Романова, Д.В. Хрундин, Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд [Учебник] учеб. пособие: Казань : , 2010	68 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Н.К. Романова, С.В. Китаевская, В.Я. Пономарев [и др.], Технология продукции общественного питания. Курсовое проектирование. Расчет горячего цеха предприятий общественного питания [Учебник] учеб. пособие: Казань : , 2013	68 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
С.В. Китаевская, Н.К. Романова, О.А. Решетник, Дипломное проектирование для бакалавров направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» [Электронный ресурс] учебное пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2016	http://ft.kstu.ru/ft/Romanova-diplomnoe_proektirovanie_dlya_bakalavrov.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ
О. В. Пасько, О. В. Автюхова, Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Прочее] Учебное пособие Для СПО: Москва : Юрайт, 2020	https://urait.ru/bcode/452945 Режим доступа: по подписке КНИТУ
А.Т. Васюкова, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Прочее] Практическое пособие: Москва :	http://znanium.com/go.php?id=1093142 Режим доступа: по подписке КНИТУ

Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	
А.С. Ратушный, С.С. Аминов, Всё о еде от А до Я [Прочее] Справочная литература: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1091181 Режим доступа: по подписке КНИТУ
И. А. Баженова, Т. С. Баженова, Т. Е. Бутова, Технология замороженных готовых блюд [Электронный ресурс] учебное пособие: Санкт-Петербург : Лань, 2019	https://e.lanbook.com/book/113373 Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Технология продукции общественного питания»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Офисные и деловые программы: 1С:Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях

Офисные и деловые программы: Компьютерная деловая игра для профессиональной подготовки специалистов по управлению предприятиями

Офисные и деловые программы: Константа: Управление процессами.

Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft

Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей
ПО для коллективной работы Microsoft Teams

Научное ПО: Gaussian G09W Full Version от 22.12.2015 №15/2174/Б21.21э12.2015;
Научное ПО: Gaussian G16W Full Version 18/2143/Б от 01.10.2018;
Научное ПО: Gaussian G16l Full Version 18/2253/Б от 26.12.2018;
Научное ПО: GaussView 6.0.16W 18/2252/Б от 26.12.2018;

Научное ПО: Mathcad Education
Научное ПО: Mathematica Standard

Научное ПО: Aspen HYSYS (ANSYS Academic Research Mechanical and CFD; ANSYS LS-DYNA;
ANSYS LS-DYNA HPC-8)
Научное ПО: MATLAB Academic (в комплекте с Simulink Academic)

Научное ПО: STATISTICA Academic До августа 2021
Научное ПО: Hyperworks До декабря 2020

САПР: САПР CAD Assyst System
САПР: КОМПАС-3D LT v12

ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102;
ПО для перевода: ABBYY Lingvo x3 Европейская версия от 19.11.2008 AL14-2S1V05-102;

Программирование: Adobe Dreamweaver CS4;

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:
К-217 Лаборатория «Технологии продукции общественного питания»
оснащенной столовой посудой, приборами и инвентарем, основным и вспомогательным
технологическим оборудованием:

- Блендер Braun MR 404 Plus;
- Ванна моечная BM-2/530;
- Ванна моечная BM-2/630;
- Вакуумная упаковочная машина GEMLUX GL-VS-169S;
- Весы лабораторные ВЛТЭ-150г с гирей калибровочной (3 шт);
- Гриль прижимной SIRMAN;
- Жерновая кофемолка cG-250;
- Зонт островной ЗВО;
- Зонт пристенный ЗВП;
- Комбайн Braun K 3000;
- Конвекционная печь UNOX XFT 193;
- Микроволновая печь LG;
- Миксер BOSCH MFQ 3020;
- Морозильник NORD ДМ-155-3-010;
- Пароварка Tefal;
- Пароконвектомат UNOX 393;
- Плита электрическая ПЭ-704111;
- Соковыжималка Moulinex;
- Су вид GEMLUX GL-SV2;
- Холодильная камера «Свяга»;
- Холодильник INDEZIT ST 167;

- Шкаф расстоечный UNOX XLT 193;
- Шкаф шоковой заморозки Arach SH 03.

К-424 Лекционная аудитория
Интерактивная доска, ноутбук
К-423 Класс для СРС

Помещение для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Технология продукции общественного питания» составляет 2 ч.

В процессе освоения дисциплины «Технология продукции общественного питания» используются следующие образовательные технологии:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения, например просмотр и обсуждение видеофильмов, экскурсии, приглашение специалиста, спектакли, выставки;
- системы дистанционного обучения;
- обсуждение и разрешение проблем («мозговой штурм», ПОПС- формула, «дерево решений», «анализ казусов», «переговоры и медиация», «лестницы и змейки»);
- тренинги;
- метод кейсов.