

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

ФИО: Силин Яков Петрович

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.06.2026 09:49:31

Уникальный программный ключ:

24f866be2aca16484036a8cbb5c507a9591664f

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании кафедры

05.12.2025 г.

протокол № 4

Зав. кафедрой Чугунова О.В.

Утверждена

Советом по учебно-методическим
вопросам и качеству образования

16 декабря 2025 г.

протокол № 4

Председатель

Карх Д.А.

(подпись)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Индустриальные технологии на предприятиях питания
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2026
Разработана:	
Профессор, д.т.н.	
Чугунова О.В.	

Екатеринбург
2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	8
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	10
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	14
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	16

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования- бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020г. № 1047)
---------	--

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины (модуля) индустриальные технологии на предприятиях питания является формирование у студентов теоретических основ и практических навыков организации производства технологических процессов приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий в заготовочных предприятиях (цехах) и на фабриках кухнях.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточная аттестация	Часов					3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (поуч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 9						
Экзамен, Контрольная работа	180	20	8	12	151	5

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии с ФГОС ВО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
технологический	

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-1.ПК-1 Знать: состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-2.ПК-1 Знать: методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p> <p>требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
---	--

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-3.ПК-1 Уметь: рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на базе стандартных пакетов прикладных программ; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
---	---

<p>ПК-1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организации производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ИД-5.ПК-1 Иметь практический опыт: разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; разработки технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях оптимизации технологического процесса производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; расчета нормативов материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления специализированных пищевых продуктов; разработки технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	---

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Часов						
	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
Семестр 9		171					
Тема 1.	Основы изучения промышленных технологий на	17	1	1		15	
Тема 2.	Промышленные технологии производства кулинарной продукции	18	1	1		16	
Тема 3.	Организация работы заготовочного цеха: мясной	17,5	0,5	1		16	

Тема 4.	Организация работы заготовочного цеха:овощной цех (ПК-1)	17,5	0,5	1		16	
Тема 5.	Организация работы заготовочного цеха:рыбный цех (ПК-1)	25,5	0,5	1		24	
Тема 6.	Организация работы заготовочного цеха:птицегольевой цех. (ПК-1)	17,5	0,5	1		16	
Тема 7.	Организация работы кулинарного цеха(ПК-1)	19	1	2		16	
Тема 8.	Организация работы кондитерского цеха(ПК-1)	19	1	2		16	
Тема 9.	Организация работы мучного цеха (ПК-1)	20	2	2		16	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-3	Кейс	Обучающимся необходимо выполнить кейс,используя варианты рецептур из «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	до 5 баллов
Тема 4 - 6	кейс	Обучающимся необходимо выполнить кейс,используя варианты рецептур из «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	до 5 баллов
Тема 7-9	кейс	Обучающимся необходимо выполнить кейс,используя варианты рецептур из «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	до 5 баллов
Промежуточная аттестация(Приложение 5)			
9 семестр(Эк)	Экзаменационный билет	Билет состоит из двух теоретических вопросов и одного	до 100 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущий контроль. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущего контроля, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответаи т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Основы изучения индустриальных технологий на предприятиях общественного питания (ПК-1)</p> <p>Классификация предприятий общественного питания в зависимости от характера их деятельности. Роль и место централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий в инфраструктуре общественного питания.</p>
<p>Тема 2. Индустриальные технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий(ПК-1)</p> <p>Особенности технологии и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий.</p>
<p>Тема 3. Организация работы заготовочного цеха: мясной цех. (ПК-1)</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности мясного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы мясного цеха.</p>
<p>Тема 4. Организация работы заготовочного цеха: овощной цех (ПК-1)</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности овощного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы овощного цеха.</p>
<p>Тема 5. Организация работы заготовочного цеха: рыбный цех (ПК-1)</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности рыбного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы рыбного цеха.</p>
<p>Тема 6. Организация работы заготовочного цеха: птице-гольевой цех. (ПК-1)</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности птице-гольевого цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы птице-гольевого цеха.</p>
<p>Тема 7. Организация работы кулинарного цеха (ПК-1)</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности кулинарного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы кулинарного цеха.</p>
<p>Тема 8. Организация работы кондитерского цеха (ПК-1)</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности кондитерского цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы кондитерского цеха.</p>
<p>Тема 9. Организация работы мучного цеха (ПК-1)</p> <p>Организация оперативного планирования деятельности мучного цеха. Определение требований нормативных документов к организации работы мучного цеха.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 2. Индустриальные технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий(ПК-1)</p> <p>Изучение организации производства полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий высокой степени готовности; использование индустриальных технологий; упаковка полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий высокой степени готовности.</p>
--

<p>Тема 3. Организация работы заготовочного цеха: мясной цех. (ПК-1)</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства мясных полуфабрикатов, технологические и аппаратно-технологические схемы производства мясных полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест в мясном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>
<p>Тема 4. Организация работы заготовочного цеха: овощной цех (ПК-1)</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства овощных полуфабрикатов, технологические и аппаратно-технологические схемы производства овощных полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест в овощном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>
<p>Тема 5. Организация работы заготовочного цеха: рыбный цех (ПК-1)</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства рыбных полуфабрикатов, технологические и аппаратно-технологические схемы производства рыбных полуфабрикатов. Требования к организации рабочих мест в рыбном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>
<p>Тема 6. Организация работы заготовочного цеха: птицегольевой цех. (ПК-1)</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства полуфабрикатов из субпродуктов и птицы, технологические и аппаратно-технологические схемы производства полуфабрикатов из субпродуктов и птицы. Требования к организации рабочих мест в птице-гольевом цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>
<p>Тема 7. Организация работы кулинарного цеха (ПК-1)</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства кулинарной продукции, технологические и аппаратно-технологические схемы производства кулинарной продукции. Требования к организации рабочих мест в кулинарном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>
<p>Тема 8. Организация работы кондитерского цеха (ПК-1)</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства кондитерских изделий, технологические и аппаратно-технологические схемы производства кондитерских изделий. Требования к организации рабочих мест в кондитерском цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>
<p>Тема 9. Организация работы мучного цеха (ПК-1)</p> <p>Ассортимент и технологический процесс производства мучных изделий, технологические и аппаратно-технологические схемы производства мучных изделий. Требования к организации рабочих мест в мучном цехе. Организация труда, требования в микроклимату.</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 2. Индустриальные технологии производства кулинарной продукции и кондитерских изделий(ПК-1)</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников идополнительных источников;</p> <p>2.Решение кейса.</p>
<p>Тема 3. Организация работы заготовочного цеха: мясной цех. (ПК-1)</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников идополнительных источников;</p> <p>2. Решение кейса</p>
<p>Тема 4. Организация работы заготовочного цеха: овощной цех (ПК-1)</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников идополнительных источников;</p> <p>2.подготовка к собеседованию.</p>
<p>Тема 5. Организация работы заготовочного цеха: рыбный цех (ПК-1)</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников идополнительных источников;</p> <p>2. Решение кейса 2.</p>
<p>Тема 6. Организация работы заготовочного цеха: птицегольевой цех. (ПК-1)</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников идополнительных источников;</p> <p>2. Решение кейса 3.</p>
<p>Тема 7. Организация работы кулинарного цеха (ПК-1)</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников идополнительных источников;</p> <p>2. Решение кейса.</p>
<p>Тема 8. Организация работы кондитерского цеха (ПК-1)</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников идополнительных источников</p> <p>2. Решение кейса 4.</p>
<p>Тема 9. Организация работы мучного цеха (ПК-1)</p> <p>1.изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, глав рекомендованных учебников идополнительных источников</p>

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 6.

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

2. Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л. Технологии пищевых производств. Сушка сырья [Электронный ресурс]: учебник для вузов. - Москва: Юрайт, 2025. - 116 –Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/562766>

Дополнительная литература:

1. Антипов С. Т., Бредихин С. А., Овсянников В. Ю., Панфилов В. А. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания [Электронный ресурс]: учебник. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 440 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/131008>

2. Васюкова А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: сборник. - Москва: Дашков и К°, 2014. - 208

3. Борцова Индустриальные технологии на предприятиях питания. Курс лекций. Тема 1. Вводная лекция по централизованному производству [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x24-12/10.mp4>

4. Борцова Индустриальные технологии на предприятиях питания. Курс лекций. Тема 2. Организация рабочих мест и технологических процессов на фабрике кухни [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x24-12/11.mp4>

5. Борцова Индустриальные технологии на предприятиях питания. Курс лекций. Тема 3. Организация работы кулинарного цеха горячего отделения [Электронный ресурс]:. - Екатеринбург: [б. и.], 2024. - 1 – Режим доступа: <https://libw.usue.ru/2x24-12/12.mp4>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Astra Linux Common Edition. Договор №0417-ПО/2019 от 08.05.2019, Акт №Sk000343 от 24.05.2019 и Контракт № 35-У/2018 от 13.06.2018, Акт № УТ213 от 17.12.2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Консультант+. Договор № 143/223-У/2025 от 02.12.2025 Срок действия лицензии до 31.12.2026

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к экзамену

1. Организация рабочего места по механической обработки натуральных полуфабрикатов из мяса требования к: оборудованию.
2. Организация рабочего места по механической обработки рубленых полуфабрикатов из мяса: требования к оборудованию.
3. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом: требования к оборудованию.
4. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом: требования к оборудованию.
5. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из овощей: требования к оборудованию.
6. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из птицы: требования к оборудованию.
7. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из субпродуктов: требования к оборудованию, инвентарю, взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.
8. Организация рабочего места по приготовлению рационов в кулинарном цехе: требования к оборудованию, инвентарю, взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.
9. Организация рабочего места по изготовлению тестовых полуфабрикатов в мучном цехе: требования к оборудованию, инвентарю, взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.
10. Организация рабочего места по изготовлению отделочных полуфабрикатов в кондитерском цехе: требования к оборудованию, инвентарю, взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.
11. Составление производственной программы в мясном цехе заготовочного предприятия
12. Составление производственной программы в рыбном цехе заготовочного предприятия
13. Составление производственной программы в кулинарном цехе заготовочного предприятия
14. Составление производственной программы в кондитерском цехе заготовочного предприятия
15. Параметры технологических процессов, обеспечивающих выполнение санитарно-гигиенических требований
16. Требования к микроклимату в теплое и холодное время года помещений в производственных помещениях.
17. Требования нормативных документов по организации рабочих мест в заготовочном предприятии.
18. Требования поточности технологических процессов и особенности реализации в заготовочных предприятиях.
19. Организация рабочего места по механической обработки натуральных полуфабрикатов из мяса требования к: взаимосвязи помещений и площадям, персоналу.
20. Организация рабочего места по механической обработки натуральных полуфабрикатов из мяса требования к персоналу.
21. Организация рабочего места по механической обработки рубленых полуфабрикатов из мяса: требования к взаимосвязи помещений и площадям.

22. Организация рабочего места по механической обработки рубленых полуфабрикатов из мяса: требования к взаимосвязи персоналу.

23. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом: требования к инвентарю.

24. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом: требования к взаимосвязи помещений и площадям.

25. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом: требования к микроклимату и персоналу.

26. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом: требования к инвентарю.

27. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом: требования к взаимосвязи помещений и площадям.

28. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом: требования к микроклимату, персоналу.

29. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из птицы: требования к инвентарю.

30. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из птицы: требования к взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.

7.3.2. Практические задания для самостоятельной подготовки к экзамену

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
<i>Задания открытого типа</i>			
1		Как называется предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий общественного питания, магазинов, отделов кулинарии, предприятий розничной торговли	ПК 1
2		Цех, предназначенный для переработки мяса и мясной продукции мощностью от 480 кг. до 7500 кг., называют	ПК 1
3		Цех, предназначенный для переработки овощей мощностью от 1,92 тонн. до 22 тонн, называют	ПК 1
4		Варка в диапазоне температур 55-85 градусов Цельсия называют	ПК 1
5		Варка в вакуумированном пакете в диапазоне температур 55-85 градусов Цельсия называют	ПК 1
6		Варка в су виде имеет потери при тепловой обработки___ по сравнению с традиционными способами тепловой обработки	ПК 1
7		Обособленное в технологическом отношении, часть производства, в котором осуществляется какой-либо законченный процесс, основного или вспомогательного производства называется	ПК 1
8		Более крупные, чем рабочее место, производственные подразделения,	ПК 1

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
		которые создаются в крупных цехах называется	
9		Обвалка мясного сырья происходит в мясном цехе отделения	ПК 1
10		Очищение рыбы от чешуи в рыбном цехе осуществляется в отделении	ПК 1
11		Приготовления горячих блюд происходит в кулинарном цехе отделения	ПК 1
12		Приготовления холодных закусок происходит в кулинарном цехе отделения	ПК 1
13		Замес теста происходит в кондитерском цехе отделение	ПК 1
14		Крем для кондитерских изделий готовят в отделении	ПК 1
15		Площадь цеха заготовочного предприятия зависит от его	ПК 1
16		Сотрудники, численность которых состоит до 80% и занятые на изготовлении кулинарной продукции называются работниками	ПК 1
17		В каком цехе заготовочного предприятия есть крахмальное отделение	ПК 1
18		Какие изделия из теста не готовят в мучном цехе заготовочного предприятия	ПК 1
19		От чего зависят отходы при механической обработке овощей	ПК 1
20		Производство полуфабрикатов из птицы происходит в _____ отделении цеха	ПК 1
21		Рабочее место по нарезке порционных полуфабрикатов из мяса находится в _____ отделении цеха	ПК 1
22		Рабочее место по оформлению кондитерских изделий находится в _____ отделении кондитерского цеха	ПК 1
23		Какое оборудование является основным в отделении просеивания кондитерского цеха	ПК 1

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
24		Какое оборудование является основным в горячем отделении кулинарного цеха	ПК 1
25		Какое оборудование является основным в холодном отделении кулинарного цеха	ПК 1
<i>Задания закрытого типа</i>			
1		В каком цехе заготовочного предприятия производятся полуфабрикаты из субпродуктов 1. Птице-гольевом 2. Рыбном 3. Мясном	ПК 1
2		В каком цехе заготовочного предприятия производятся полуфабрикаты из овощей 1. Птице-гольевом 2. Рыбном 3. Овощном	ПК 1
3		В каком цехе заготовочного предприятия производятся супы 1. Птице-гольевом 2. Кулинарном 3. Овощном	ПК 1
4		В каком цехе заготовочного предприятия производятся салаты 1. Кондитерский 2. Мучной 3. Кулинарный	ПК 1
5		В каком цехе заготовочного предприятия производятся блинчики 1. Горячий 2. Мучной 3. Кулинарный	ПК 1
6		В каком цехе заготовочного предприятия производятся торт Наполеон 1. Кондитерский 2. Мучной 3. Горячий	ПК 1
7		Где проводится санитарная обработка оборотной тары заготовочного предприятия 1. В экспедиции 2. В мойке цехового инвентаря 3. Нет верного ответа	ПК 1
8		Какого цеха нет в составе заготовочного предприятия	ПК 1

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Горячий 2. Кулинарный 3. Кондитерский 	
9		<p>Заготовочное предприятие мощностью более 15 тонн сырья в смену называют</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. фабрика кухня 2. заготовочное предприятие 	ПК 1
10		<p>Что характерно для су вида как способа тепловой обработки</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. сохранность внешнего вида 2. потери при тепловой ниже по сравнению с традиционными способами тепловой обработки 3. более натуральный вкус и цвет 	ПК 1
11.		<p>Какие из перечисленных продуктов не рекомендовано варить в су виде</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. пельмени 2. мясо крупным куском 3. Рыбу с плавниками 	ПК 1
12		<p>Как называется процесс тепловой обработки полуфабриката су вид после хранения в холодильнике</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Регенерация 2. Доведение до готовности 3. Ничего из перечисленного 	ПК 1
13		<p>Какая температура в толще при регенерации должна быть соблюдена</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Плюс 90 град. 2. Плюс 85 град. 3. Плюс 2 град. 	ПК 1
14		<p>С чем связан факт большей сохранности массы продукта при варке методом су вид</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.отсутствием диффузии в греющую среду 2. особенностями строения пищевых продуктов 3. физико-химическими изменениями при варке полуфабрикатов 	ПК 1
15		<p>В каких цехах не производят рубленных полуфабрикатов из мяса птицы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Птице-гольевой 	ПК 1

Номер задания	Правильный ответ	Содержание задания	Компетенция
		2. Мясной 3. Ничего из представленного	

**Приложение 6
к рабочей программе**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДЕНЫ
на заседании кафедры технологии питания

**Методические указания по выполнению контрольной работы
по дисциплине
Индустриальные технологии на предприятиях питания**

Методические указания

по выполнению контрольной работы для студентов заочного обучения по дисциплине «Индустриальные технологии на предприятиях питания»

Общие требования

Индустриальные технологии на предприятиях питания – одна из основных дисциплин при подготовке технологов общественного питания.

Учебным планом предусмотрено выполнение одной контрольной работы по дисциплине. Контрольная работа состоит из двух частей. В первой части контрольной работы студенту предлагается теоретически ответить на вопросы, во второй части ответить на предложенные тесты.

В методические указания включены вопросы для самоподготовки и контрольные задания, которые охватывают весь объем теоретического материала. Поэтому систематическая, самостоятельная работа над дисциплиной и своевременное выполнение контрольной работы являются залогом успешного ее усвоения, подготовки к экзамену.

При выполнении контрольной работы рекомендуется придерживаться следующей методики: изучить соответствующий материал по учебнику, восстановить в памяти забытые термины, понятия, встречающиеся в тексте, для чего использовать учебники по соответствующей дисциплине, энциклопедические справочники, словари, ГОСТы для предприятий питания, действующие СанПиНы. При изучении разделов учебника особое внимание следует уделять новым понятиям и запоминанию новых терминов. Рекомендуется внимательно разобрать приведенные в учебнике примеры, таблицы, графики, диаграммы, ответить на контрольные вопросы по разделам дисциплины.

Поскольку предмет «Индустриальные технологии на предприятиях питания» базируется на таких учебных дисциплинах, как технология продуктов общественного питания, товароведение продовольственных

товаров, следует повторить по соответствующим учебникам свойства основных пищевых веществ, ассортимент, механическую и кулинарную обработку пищевых продуктов, условия и правила хранения полуфабрикатов и т.д.

Ответы на вопросы должны быть исчерпывающими, конкретными. Категорически запрещается дословно или почти дословно переписывать текст учебника. В обязательном порядке следует делать ссылки на использованные источники литературы.

При выполнении контрольной работы следует пользоваться: ВНТП 04-86 Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий; Сборником технологических нормативов; Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч.(Ч.1. М.,1994, 1996; Ч.2. М., 1997); Сборником технических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий (М.,) ; учебником «Технология продукции общественного питания» В 2-х т.(Т.1. Физико- химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке; Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных изделий / А.С. Ратушный, В.И. Хлебников, Б.А. Баранов и др. М ; Мир, 2004); Справочником технолога общественного питания /А.И. Мглинец, Г.Н. Ловачева, Л.М. Алешина и др. (М.; 2000); действующими ГОСТами для предприятий питания, а также использовать дополнительную литературу, список которой приведен в конце данных методических указаний.

Контрольная работа должна быть грамотно написана и правильно оформлена (см. Методические указания « Структура и правила оформления текстовых документов») и показывать степень усвоения студентом разделов программы, способность к анализу изучаемого материала, умение выделять основные положения и обобщать данные учебной литературы.

На титульном листе контрольной работы студент указывает фамилию, имя, отчество, номер варианта, дисциплину.

Ответ на каждый вопрос следует начинать с новой страницы. В конце каждой работы необходимо привести актуальный список использованных источников, составленный по установленным правилам, сделать ссылки на литературу по тексту. При наличии замечаний рецензента, студенту следует выполнить все его указания и доработать вопросы работы в том же файле после основного текста.

Контрольные работы выполняются в ЭЛЕКТРОННОМ ВИДЕ и отправляются на Электронное Портфолио Студента УрГЭУ (адреса и реквизиты для авторизации в котором необходимо узнать в деканате), защищаются во время сессии.

Вариант контрольной работы соответствует начальным буквам фамилии, имени, отчества (табл. 1).

Таблица 1 – Распределение вариантов работ по номерам

Начальная буква фамилии студента	№ варианта контрольной работы
А, Ш, С	1
Б, Н, У	2
В, Щ, Ю	3
Г, О, Э	4
Д, Р, Ч	5
Е, Ж	6
З, П, Л	7
К, Ф, Х	8
И, Я, Ц	9
М, Т	10

Первая часть контрольной работы (теоретическая)

Вариант 1

1. Организация рабочего места по механической обработки натуральных полуфабрикатов из мяса требования к: оборудованию.
2. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из птицы: требования к взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу

Вариант 2

1. Организация рабочего места по механической обработки рубленных полуфабрикатов из мяса: требования к оборудованию и инвентарю.
2. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с хрящевым скелетом: требования к микроклимату, персоналу.

Вариант 3

1. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из овощей: требования к оборудованию.
2. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом: требования к взаимосвязи помещений и площадям.

Вариант 4

1. Организация рабочего места по механической обработки рубленных полуфабрикатов из мяса: требования к взаимосвязи помещений и площадям.
2. Параметры технологических процессов, обеспечивающих выполнение санитарно-гигиенических требований.

Вариант 5

1. Составление производственной программы в мясном цехе заготовочного предприятия.
2. Организация рабочего места по изготовлению отделочных полуфабрикатов в кондитерском цехе: требования к оборудованию, инвентарю, взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.

Вариант 6

1. Составление производственной программы в кулинарном цехе заготовочного предприятия
2. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из субпродуктов: требования к оборудованию, инвентарю, взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.

Вариант 7

1. Организация рабочего места по изготовлению тестовых полуфабрикатов в мучном цехе: требования к оборудованию, инвентарю, взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.
2. Требования нормативных документов по организации рабочих мест в заготовочном предприятии.

Вариант 8

1. Параметры технологических процессов, обеспечивающих выполнение санитарно-гигиенических требований
2. Организация рабочего места по приготовлению рационов в кулинарном цехе: требования к оборудованию, инвентарю, взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.

Вариант 9

1. Организация рабочего места по механической обработки полуфабрикатов из овощей: требования к оборудованию.
2. Составление производственной программы в рыбном цехе заготовочного предприятия.

Вариант 10

1. Требования поточности технологических процессов и особенности реализации в заготовочных предприятиях.
2. Организация рабочего места по изготовлению тестовых полуфабрикатов в мучном цехе: требования к оборудованию, инвентарю, взаимосвязи помещений; микроклимату, площадям, персоналу.

Вторая часть контрольной работы (тестовая) одинаковая для всех вариантов

1. Найти соответствие

А. Фабрика полуфабрикатов и кулинарных изделий - это	1. (объем перерабатываемого сырья до 10 т/смену) - централизованные производства по выработке полуфабрикатов высокой степени готовности, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий для обеспечения ими предприятий общественного питания; производственный процесс в них осуществляется с использованием серийно выпускаемых машин и механизмов, функциональных емкостей, передвижных стеллажей и контейнеров
Б Специализированные цехи- это	2. (объем перерабатываемого сырья более 15 т/смену) - высокомеханизированные производства по централизованной выработке полуфабрикатов высокой степени готовности, готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий для обеспечения комплексного снабжения ими предприятий общественного питания; производственный процесс в них осуществляется промышленным способом с использованием поточно-механизированных линий, высокопроизводительного оборудования, функциональных

	емкостей, передвижных стеллажей и контейнеров
В предприятия полуфабрикатов и кулинарных изделий- это	3. самостоятельное высокомеханизированное производство по централизованной выработке полуфабрикатов высокой степени готовности из какого-либо однородного вида сырья (мяса, рыбы, птицы, овощей и картофеля), готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий для обеспечения ими предприятий общественного питания; мощность и производственный процесс в них соответствуют аналогичным цехам фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий

2. Что учитывается при расчете площади производственной площади. (несколько вариантов правильного ответа)

- а) Требования к инженерным коммуникациям
- б) Требования к безопасным условиям труда
- в) Требования к поточности технологического процесса
- г) Требования к товарному соседству
- д) Требования санитарно-гигиенические

3. Расчет полезной площади цеха производится по формуле. Что учитывается при расчете площади производственной коэффициентом использования площади

$$S_{общ} = \frac{S_{пол}}{K_{сп}}$$

где $S_{общ}$ - общая площадь цеха, м²;

$S_{пол}$ - полезная площадь цеха, занятая под оборудование, м²;

$K_{сп}$ - коэффициент использования площади

- а) Требования к эргономике
- б) Требования санитарно-гигиенические
- в) Требования к поточности технологического процесса
- г) Требования к проходам между оборудованием.

4. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях

- а) скорость движения воздуха
- б) температура
- в) кондиционирование воздуха
- г) вибрация
- д) освещение
- е) инсоляция
- ж) влажность

5. Какими средствами поддерживается оптимальный микроклимат в горячем цехе

- а) кондиционирование воздуха
- б) выбор размещения цеха относительно сторон света
- в) использованием современного оборудования
- г) учетом вредных факторов производства
- д) местной вентиляцией
- е) окраской в голубые тона стен и потолков

6. Что относится к оптимальным условиям труда, снижающим утомляемость работника

- а) производственные помещения по ходу технологического процесса,
- б) расположение заготовочных цехов ближе к складским помещениям,

- в) обеспечение поточности производства и последовательности осуществления технологических процессов;
- г) обязательное естественное освещение
- д) обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;
- е) установки электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установки оборудования на вибропоглощающие фундаменты.

7. Каким требованиям отвечают услуги заготовочных предприятий общественного питания

- а) Требование эргономичности услуг характеризует соответствие условий обслуживания и применяемых в процессе обслуживания мебели, оборудования гигиеническим, антропометрическим и физиологическим возможностям потребителей
- б) Точность и своевременность оказания услуг, включая соблюдение установленного режима работы предприятия, соблюдение ассортиментного перечня реализуемых блюд, изделий и напитков, соответствие времени оказания услуг, времени ожидания заказа, обслуживания потребителей
- в) Требования безопасности услуг для потребителей

8. Какие услуги могут предоставлять заготовочные предприятия общественного питания

- а) консультации специалистов по изготовлению, оформлению, подаче продукции общественного питания и сервировке стола
- б) - доставку продукции общественного питания и обслуживание потребителей на рабочих местах и на дому
- в) Услуги по организации досуга, в том числе развлекательные
- г) комплектацию наборов продукции общественного питания и покупных товаров в дорогу потребителям, в том числе туристам для самостоятельного приготовления
- д) обслуживание потребителей в пути следования пассажирского железнодорожного, водного и воздушного транспорта;

9. Какое помещение не входит в состав мясного цеха фабрики кухни

- а) Помещение дефростации
- б) Экспедиция
- в) Охлаждаемая камера полуфабрикатов
- г) Моечная инвентаря

10. Выберите и расставьте по ходу технологического процесса оборудование для приготовления полуфабрикатовпельменей

- а) - планетарные миксеры с чашей не более 30 литров (2 штуки);
- б) - приводы универсальные с комплектом из 20 ножей для резки плодоовощной продукции (2 штуки);
- в) - овощерезки настольные компактные с комплектом из 10 ножей (2 штуки);
- г) - куттер для измельчения мясного замороженного сырья производительностью до 80 кг/час (2 штуки);
- д) - мясорубка с отделением жиловки производительностью до 120 кг/час (2 штуки);
- е) - фаршемешалка с емкостью до 100 литров (1 штука);
- ж) - ротационный аппарат смешения салатов автоматический (1 штука);
- з) - вибрационная мойка низкого давления для мойки овощей и фруктов с конвейером доочистки (1 штука);
- и) - автоматические чистки корнеплодов средней производительности с набором из трех видов дисков (абразивного, бритвенного и корундного типа) (2 штуки);

- к) - вакуумный шприц ручной (1 штука);
- л) - установка для ручной зачистки и потрошения рыбы универсальная (1 штука);
- м) - пила ленточная для разделки мяса (1 штука);
- н) - барабан для смешения маринадов с камерой не менее 40 литров (1 штука);
- о) - формовочный котлетный аппарат с набором сменных матриц для мясных и рыбных натуральных полуфабрикатов (2 штуки);
- п) -пельменный аппарат для формования пельменей с ручной долепкой (1 штука);
- р) - блендеры (3 штуки);
- с) - слайсеры гастрономические и сырные (6 штук);
- т) - дефростер универсальный микроволновый или высокочастотный (штука).

11. Распределить этапы технологического процесса изготовления рыбных полуфабрикатов по помещениям рыбного цеха фабрики кухни

А	Рыбное отделение
Б	Охлаждаемая камера полуфабрикатов
В	Моечная инвентаря
Г	Помещение начальника цеха
Д	Кладовая полуфабрикатной тары

- а) приемку и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки;
- б) предварительную подготовку сырья и продуктов;
- в) механическую обработку сырья;
- г) тепловую обработку пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- д) производство полуфабрикатов и/или производство полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных, булочных и кондитерских изделий, блюд;
- е) охлаждение (интенсивное охлаждение) или быстрое (шоковое) замораживание готовой продукции;
- ж) фасовку и упаковку полуфабрикатов, кулинарных, булочных, кондитерских изделий, блюд;
- з) маркировку упакованных полуфабрикатов, кулинарных, булочных, мучных кондитерских изделий, блюд;
- и) хранение изготовленной продукции;
- к) комплектацию изготовленной продукции общественного питания по заказам;
- л) транспортирование и доставку изготовленной продукции общественного питания по заказам;
- м) транспортирование возвратной тары;
- н) мойку и санитарную обработку тары и средств перемещения;

12. Распределить этапы технологического процесса изготовления кондитерских изделий по помещениям кондитерского цеха фабрики кухни

А	Отделение замеса теста
Б	Отделение разделки и выпечки
В	Помещение расстойки дрожжевого теста
Г	Помещение отделки изделий
Д	Отделение приготовления крема
Е	Отделение приготовления сиропов и помадок
Ж	Охлаждаемая камера полуфабрикатов
З	Охлаждаемая камера готовых изделий
И	Кладовая готовых изделий Охлаждаемая камера суточного запаса
К	Кладовая суточного запаса

Л	Помещение просеивания муки
М	Помещение подготовки продуктов
Н	Помещение распаковки, мойки и дезинфекции яиц, получения яичной массы**
О	Помещение обработки отсадочных мешочков, мелкого инвентаря
П	Моечная инвентаря
Р	Кладовая упаковочных материалов
С	Кладовая тары для готовых изделий
Т	Помещение начальника цеха

- а) приемку и хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов промышленной выработки;
- б) предварительную подготовку сырья и продуктов;
- в) механическую обработку сырья;
- г) тепловую обработку пищевых продуктов и полуфабрикатов;
- д) производство полуфабрикатов и/или производство полуфабрикатов высокой степени готовности, кулинарных, булочных и кондитерских изделий, блюд;
- е) охлаждение (интенсивное охлаждение) или быстрое (шоковое) замораживание готовой продукции;
- ж) фасовку и упаковку полуфабрикатов, кулинарных, булочных, кондитерских изделий, блюд;
- з) маркировку упакованных полуфабрикатов, кулинарных, булочных, мучных кондитерских изделий, блюд;
- и) хранение изготовленной продукции;
- к) комплектацию изготовленной продукции общественного питания по заказам;
- л) транспортирование и доставку изготовленной продукции общественного питания по заказам;
- м) транспортирование возвратной тары;
- н) мойку и санитарную обработку тары и средств перемещения

Основная литература.

1. Борцова, Е. Л. Индустриальные технологии на предприятиях питания. Курс лекций. Тема 1. Вводная лекция по централизованному производству / Е. Л. Борцова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2024. - 1 видеофайл (19 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <https://libw.usue.ru/2x24-12/10.mp4> (дата обращения: 25.12.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Борцова, Е. Л. Индустриальные технологии на предприятиях питания. Курс лекций. Тема 2. Организация рабочих мест и технологических процессов на фабрике кухни / Е. Л. Борцова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2024. - 1 видеофайл (14 мин). - Текст. Устная речь : электронные. - URL: <https://libw.usue.ru/2x24-12/11.mp4> (дата обращения: 25.12.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Борцова, Е. Л. Индустриальные технологии на предприятиях питания. Курс лекций. Тема 3. Организация работы кулинарного цеха горячего отделения / Е. Л. Борцова ; Урал. гос. экон. ун-т, Каф. технологии питания. - Екатеринбург : [б. и.], 2024. - 1 видеофайл (10 мин). - Текст. Устная речь :

электронные. - URL: <https://libw.usue.ru/2x24-12/12.mp4> (дата обращения: 25.12.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Бородулин, Д. М. Инновационное развитие техники в пищевых технологиях / Бородулин Д. М. - Кемерово : КемГУ, 2023. - 111 с. - ISBN 978-5-8353-3000-3. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/384953> (дата обращения:).

5. Антипов, С. Т. Развитие инженерии техники пищевых технологий : учебник / Антипов С. Т., Журавлев А. В., Панфилов В. А., Шахов С. В., Панфилова В. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 448 с. - (Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств). - ISBN 978-5-8114-3906-5. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/206780> (дата обращения:).

6. Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд : Учебное пособие для вузов / Бурова Т. Е., Баженова И. А., Баженова Т. С. ; Баженова И. А., Баженова Т. С. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 148 с. - (Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств). - ISBN 978-5-507-44222-5. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/217385> (дата обращения:).

7. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ) ; Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 5-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=431694> (дата обращения:).

8. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Рензьева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2022. - 156 с. - (Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств). - ISBN 978-5-507-44338-3. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/223439> (дата обращения:).

9. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Краснодарский ф-л. - 1-е изд. - Москва : Издательство "Магистр", 2021. - 560 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст. Электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.

10. Ратушный, А. С. Технология продукции общественного питания : Учебник / Мичуринский государственный аграрный университет ; Российская международная академия туризма, Московский ф-л ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 241 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : непосредственный. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=393847> (дата обращения:).

Дополнительная литература.

1. Касьянов, Г. И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для вузов / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2024. - 116 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-534-08302-6. - Текст : непосредственный. - URL: <https://urait.ru/bcode/538820> (дата обращения:).
2. Раманаускас, И. И. Технология и оборудование для производства натурального сыра : учебник для вузов / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина, Т. И. Шингарева, Г. Е. Полищук ; Раманаускас И. И., Мусина О. Н., Шингарева Т. И., Полищук Г. Е. - 7-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 508 с. - ISBN 978-5-507-47736-4. - Текст : непосредственный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/413480> (дата обращения:).
3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : Учебник / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ) ; Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 4-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4. - Текст : непосредственный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=432089> (дата обращения:).
4. Антипов, С. Т. Индустриальные технологические комплексы продуктов питания : учебник / Антипов С. Т., Бредихин С. А., Овсянников В. Ю., Панфилов В. А. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 440 с. - ISBN 978-5-8114-4201-0. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/131008> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
5. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в общественном питании : учебное пособие / Кокшаров А. А., Килина И. А. - Кемерово : КемГУ, 2019. - 90 с. - ISBN 978-5-8353-2360-9. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
6. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие. - Кемерово : КемГУ, 2018. - 108 с. - ISBN 978-5-8353-2348-7. - Текст. Электронный. - URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 27.01.2022). - Режим доступа: по подписке.
7. Главчева, С. И. Индустриальное производство в общественном питании : Учебное пособие / Новосибирский государственный технический университет. - Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2018. - 124 с. - (ВО - Бакалавриат). - ISBN 978-5-7782-3756-8. - Текст : непосредственный. - URL: <http://znanium.com/catalog/document?id=396007> (дата обращения:).

Нормативная документация

1. О безопасности пищевой продукции (ТР ТС 021/2011);
2. Пищевая продукция в части ее маркировки (ТР ТС 022/2011);

3. Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011);
4. О безопасности упаковки (ТР ТС 005/2011);
5. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания (ТР ТС 027/2012);
6. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ТР ТС 029/2012);
7. Федеральный закон от 2 января 2000 г. N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов";
8. Федеральный закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. N 2300-I "О защите прав потребителей";
9. Закон РФ "О техническом регулировании" (от 27.12.2002 №184-ФЗ) – введен в действие с 01.07.2003, с изменениями и дополнениями;
10. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания";
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов;
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
13. СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;
14. СП 2.3.6.3668-20 Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию;
15. СП 2.5.3650-20 Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры;
16. Письмо Роспотребнадзора «Об усилении надзора за производством и оборотом продукции нетрадиционного состава» от 27.12.2006 г. № 0100/13930-06-32;
17. ВНТП 04-86 "Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий";
18. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
19. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования;
20. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
21. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
22. ГОСТ Р 56766-2015 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации;

23. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу;
24. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
25. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания;
26. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания;
27. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания;
28. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования;
29. ГОСТ Р 12.0.007-2009 Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию;
30. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1996. Ч.1;
31. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч. М., 1997. Ч. 2;
32. Нормы оснащения типовых предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием;