

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Узунов Федор Владимирович

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.04.2026 10:27:19

Уникальный программный ключ:

fd935d10451b860e912264c0578f8443452bfdb603f94588008e29877a68c813

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра управления и бизнес-информатики**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Г.П. Узунова / Г.П. Узунова

«02» февраля 2026 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Технология продукции общественного питания

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь 2026

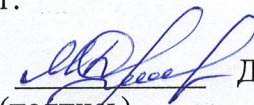
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 10470 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 09.09.2020 № 59723) с изменениями и дополнениями

Программу составила Буренина Н.Б.

Рабочая программа дисциплины «Технология продукции общественного питания» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой


(подпись) Д.В. Моторина

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В.08	Технология продукции общественного питания
Цель изучения дисциплины	Основной целью изучения учебной дисциплины «Технология продукции общественного питания» является формирование у студентов знаний и практических навыков, связанных с управлением процессами планирования деятельности организации на уровне структурного подразделения, приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 программы бакалавриата
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ОПК-4, ПК-9
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции.</p> <p>Тема 2. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства</p> <p>Тема. 3. Технология универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.</p> <p>Тема 4. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.</p> <p>Тема 5. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.</p> <p>Тема 6. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.</p> <p>Тема 7. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.</p> <p>Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.</p> <p>Тема 9. Технологические принципы приготовления блюд из творога.</p> <p>Тема 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <p>Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.</p> <p>Тема 13. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.</p> <p>Тема 14. Технологические принципы приготовления сладких блюд.</p>
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единиц (144 часов)
Форма промежуточной аттестации	Зачет

Содержание

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата	5
3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5. Контроль качества освоения дисциплины	12
6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	12
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	13
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	14
11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине	14
Приложении к РПД	

1. Цель и перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения программы бакалавриата

Целью дисциплины «Технология продукции общественного питания» является формирование у студентов знаний и практических навыков, связанных с управлением процессами планирования деятельности организации на уровне структурного подразделения, приобретение знаний основ промышленных технологий пищевых продуктов, развитие навыков самостоятельного анализа промышленных процессов производства продуктов питания в современных промышленных условиях.

В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ОПК-4.2 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ОПК-4.3 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально-техническом обеспечении и пр.
ПК-9	Способен управлять процессами планирования деятельности организации на уровне структурного подразделения	ПК-9.1 Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания ПК-9.2 Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта ПК-9.3 Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство

2. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина Б1.В.08 «Технология продукции общественного питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 программы бакалавриата. Дисциплина «Технология продукции общественного питания» изучается обучающимися очной формы обучения в 6 семестре, очно-заочной формы обучения – в 7 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин: «Физико-химические основы технологии продуктов питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Санитария и гигиена», «Основы кулинарного мастерства».

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 академических часа.

3.1 Объем дисциплины по видам учебных занятий (в часах)

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы, 144 часа

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа	44
Аудиторная работа (всего):	44
Лекции	28
Семинары, практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	100
Курсовая работа	-
Зачет	+

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачётных единицы, 144 часа

Объём дисциплины	Всего часов
Общая трудоемкость дисциплины	144
Контактная работа	34
Аудиторная работа (всего):	34
Лекции	22
Семинары, практические занятия	12
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	110
Курсовая работа	-
Зачет	+

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

№ темы	Наименование темы	Всего		Количество часов		
		ОФО	ОЗФО	Контактная работа		Внеаудит. работа
				Лекции	Практические	

				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО
1.	Тема 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции.	12	10	2	2	2	-	8	8
2.	Тема 2. Характеристика производственно - технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства	12	10	2	2	2	-	8	8
3.	Тема 3. Технология универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.	12	12	2	2	2	2	8	8
4.	Тема 4. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.	12	12	2	2	2	2	8	8
5.	Тема 5. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.	10	10	2	2	-	-	8	8
6.	Тема 6. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.	12	12	2	2	2	2	8	8
7.	Тема 7. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.	12	12	2	2	2	2	8	8
8.	Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.	12	12	2	2	2	2	8	8
9.	Тема 9. Технологические принципы приготовления блюд из творога.	10	8	2	-	-	-	8	8
10.	Тема 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок.	10	10	2	2	-	-	8	8
11.	Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.	10	12	2	2	2	2	6	8
12.	Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.	8	8	2	-	-	-	6	8
13.	Тема 13. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.	6	10	2	2	-	-	4	8
14.	Тема 14. Технологические принципы приготовления сладких блюд.	6	6	2	-	-	-	4	6
	Всего по дисциплине	144	144	28	22	16	12	100	110
	Контроль	-	-						
	Итого	144	144						

4.2 Содержание дисциплины, структурированное по темам

Тема 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции.

Рынок представляет собой систему экономических отношений, где осуществляется обмен товарами и услугами. Он формируется на основе спроса и предложения, регулируя цены и объемы производства. Рыночная инфраструктура включает организации и механизмы, обеспечивающие функционирование рынка. К ним относятся банки, транспортные компании, торговые площадки и информационные системы. Инфраструктура способствует эффективному движению товаров и капитала. Без нее рынок не может полноценно выполнять свои функции.

Тема 2. Характеристика производственно-технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства

Конкуренция — это соперничество производителей за потребителя и его ресурсы. Она стимулирует повышение качества продукции и снижение цен. Монополия, напротив, возникает, когда один производитель контролирует рынок и диктует условия. Теория конкуренции и монополии изучает баланс между этими явлениями. В условиях монополии снижается стимул к инновациям, а конкуренция поддерживает динамику развития. Таким образом, обе формы имеют свои плюсы и минусы для экономики.

Тема 3. Технология универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.

Инфраструктура товарного рынка — это совокупность институтов, обеспечивающих движение товаров от производителя к потребителю. Она включает складские комплексы, транспортные сети, логистические центры и торговые организации. Основная задача инфраструктуры — ускорить и упростить процесс обмена. Она также обеспечивает сохранность и качество продукции. Благодаря инфраструктуре рынок становится более доступным и прозрачным. Это повышает эффективность всей системы товарооборота.

Тема 4. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.

Оптовый рынок обслуживает крупные партии товаров, предназначенные для перепродажи или дальнейшей переработки. Его инфраструктура включает оптовые базы, распределительные центры и специализированные ярмарки. Здесь формируются условия для взаимодействия производителей и посредников. Инфраструктура оптового рынка обеспечивает стабильность поставок и снижает издержки. Она играет ключевую роль в организации товарных потоков. Без нее невозможно наладить эффективное снабжение розничной торговли.

Тема 5. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.

Товарные биржи являются важным элементом оптового рынка. На них заключаются сделки по купле-продаже больших партий продукции. Биржи обеспечивают прозрачность цен и стандартизацию условий торговли. Они снижают риски для участников рынка, предоставляя гарантии исполнения контрактов. Биржевые механизмы способствуют формированию справедливой рыночной стоимости. Таким образом, товарные биржи укрепляют доверие и стабильность в оптовой торговле.

Тема 6. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.

Розничная торговля ориентирована на конечного потребителя. Ее инфраструктура включает магазины, торговые центры, рынки и системы доставки. Она обеспечивает доступность товаров для населения. Важным элементом является маркетинг и реклама, которые стимулируют спрос. Инфраструктура розничной торговли также включает кассовые системы и электронные платежи. Все это делает процесс покупки удобным и безопасным.

Тема 7. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.

Фондовый рынок представляет собой систему обращения ценных бумаг. Его инфраструктура включает биржи, брокерские компании, депозитарии и клиринговые центры. Она обеспечивает прозрачность сделок и защиту интересов инвесторов. Фондовый рынок способствует привлечению капитала в экономику. Инфраструктура регулируется государственными и международными нормами. Благодаря ей рынок становится устойчивым и надежным.

Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.

Валютный рынок обеспечивает обмен национальных валют между странами. Его инфраструктура включает банки, валютные биржи и электронные торговые системы. Она регулирует курсы валют и обеспечивает ликвидность. Валютный рынок играет ключевую роль в международной торговле и инвестициях. Инфраструктура снижает риски и упрощает операции для участников. Таким образом, она является основой глобальной финансовой системы.

Тема 9. Технологические принципы приготовления блюд из творога.

Инфраструктура рынка криптовалют включает цифровые платформы, обеспечивающие обмен и хранение виртуальных активов. Основными элементами являются криптовалютные биржи, кошельки и блокчейн-сети. Она обеспечивает прозрачность операций и высокую скорость транзакций. Важную роль играют майнинговые пулы и системы верификации. Инфраструктура также включает регуляторные механизмы и системы защиты от мошенничества. Благодаря этому рынок криптовалют становится более устойчивым и доступным для инвесторов.

Тема 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок.

Лизинговый рынок основан на предоставлении имущества во временное пользование с последующим выкупом или возвратом. Его инфраструктура включает лизинговые компании, банки и страховые организации. Она обеспечивает взаимодействие между арендодателями и арендаторами. Важным элементом является нормативно-правовая база, регулирующая сделки. Инфраструктура способствует развитию бизнеса, позволяя компаниям использовать дорогостоящее оборудование без значительных первоначальных затрат. Таким образом, лизинговый рынок поддерживает инвестиционную активность и обновление основных фондов.

Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Рынок труда представляет собой систему отношений между работодателями и работниками. Его инфраструктура включает центры занятости, кадровые агентства и образовательные учреждения. Она обеспечивает подбор персонала и повышение квалификации. Важным элементом являются государственные программы поддержки

занятости. Инфраструктура рынка труда способствует снижению безработицы и повышению эффективности использования рабочей силы. Благодаря ей формируется баланс между спросом и предложением на труд.

Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.

Страховой рынок функционирует на основе защиты имущественных и личных интересов граждан и организаций. Его инфраструктура включает страховые компании, брокеров и агентские сети. Она обеспечивает заключение договоров и выплату компенсаций. Важную роль играют государственные органы регулирования и надзора. Инфраструктура страхового рынка способствует снижению финансовых рисков. Благодаря ей формируется доверие и стабильность в экономике.

Тема 13. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.

Информационный рынок связан с производством, распространением и использованием данных и знаний. Его инфраструктура включает издательства, СМИ, интернет-платформы и телекоммуникационные сети. Она обеспечивает доступ к информации и ее защиту. Важным элементом являются системы хранения и обработки данных. Инфраструктура информационного рынка способствует развитию науки, образования и бизнеса. Благодаря ей информация становится стратегическим ресурсом общества.

Тема 14. Технологические принципы приготовления сладких блюд.

Рынок недвижимости охватывает операции с жилыми и коммерческими объектами. Его инфраструктура включает агентства, нотариальные конторы, банки и оценочные компании. Она обеспечивает юридическую чистоту сделок и доступ к кредитным ресурсам. Важную роль играют государственные реестры и кадастровые службы. Инфраструктура рынка недвижимости способствует развитию строительной отрасли и инвестиционной активности. Благодаря ей формируется стабильность и прозрачность в сфере имущественных отношений.

4.3. Содержание практических занятий (очная форма обучения)

Тема 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции.

- 1) Что понимается под понятием «рынок»?
- 2) Какие функции выполняет рынок в экономике?
- 3) Что включает в себя рыночная инфраструктура?
- 4) Как инфраструктура влияет на движение товаров и капитала?
- 5) Какие организации относятся к элементам рыночной инфраструктуры?
- 6) Почему без инфраструктуры рынок не может полноценно функционировать?

Тема 2. Характеристика производственно -технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства

- 1) Что такое конкуренция и каковы её виды?
- 2) Как конкуренция влияет на качество и цену продукции?
- 3) Что такое монополия и какие её формы существуют?
- 4) Чем отличается рынок в условиях конкуренции от монополизированного рынка?
- 5) Какие плюсы и минусы имеет конкуренция?

- 6) Какие последствия возникают при доминировании монополии?

Тема 3. Технология универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.

- 1) Что включает инфраструктура товарного рынка?
- 2) Какую роль играют складские комплексы и логистика?
- 3) Почему инфраструктура важна для сохранности продукции?
- 4) Как инфраструктура влияет на доступность товаров для потребителей?
- 5) Какие организации обеспечивают движение товаров от производителя к потребителю?
- 6) Как инфраструктура повышает эффективность товарооборота?

Тема 4. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.

- 1) Что такое оптовый рынок и чем он отличается от розничного?
- 2) Какие элементы входят в инфраструктуру оптового рынка?
- 3) Какую роль играют распределительные центры?
- 4) Почему оптовый рынок важен для снабжения розничной торговли?
- 5) Как инфраструктура снижает издержки поставок?
- 6) Какие участники взаимодействуют на оптовом рынке?

Тема 5. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.

- 1) Что такое товарная биржа?
- 2) Какие функции выполняет биржа на оптовом рынке?
- 3) Как биржа влияет на формирование цен?
- 4) Какие преимущества получают участники рынка через биржевые механизмы?
- 5) Как биржа снижает риски сделок?
- 6) Почему биржи укрепляют доверие в торговле?

Тема 6. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.

- 1) Что включает инфраструктура розничной торговли?
- 2) Какую роль играют магазины и торговые центры?
- 3) Почему маркетинг и реклама важны для розничной торговли?
- 4) Какие современные технологии используются в розничной торговле?
- 5) Как инфраструктура обеспечивает удобство покупок?
- 6) Какие элементы делают процесс покупки безопасным?

Тема 7. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.

- 1) Что такое фондовый рынок?
- 2) Какие организации входят в его инфраструктуру?
- 3) Какую роль играют брокерские компании?
- 4) Что обеспечивает клиринговый центр?
- 5) Как фондовый рынок способствует привлечению капитала?
- 6) Почему регулирование важно для фондового рынка?

Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.

- 1) Что такое валютный рынок?
- 2) Какие элементы входят в его инфраструктуру?
- 3) Какую роль играют банки и валютные биржи?
- 4) Что обеспечивает ликвидность валютного рынка?
- 5) Как валютный рынок влияет на международную торговлю?
- 6) Почему инфраструктура снижает риски валютных операций?

Тема 9. Технологические принципы приготовления блюд из творога.

- 1) Что включает инфраструктура криптовалютного рынка?
- 2) Какую роль играют криптобиржи?
- 3) Что обеспечивает блокчейн-технология?
- 4) Какие риски существуют на рынке криптовалют?
- 5) Как инфраструктура защищает участников от мошенничества?
- 6) Почему криптовалютный рынок становится доступным для инвесторов?

Тема 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок.

- 1) Что такое лизинг и его особенности?
- 2) Какие организации входят в инфраструктуру лизингового рынка?
- 3) Какую роль играет страхование в лизинговых сделках?
- 4) Почему лизинг важен для бизнеса?
- 5) Как инфраструктура снижает финансовые барьеры для компаний?
- 6) Какие правовые механизмы регулируют лизинговый рынок?

Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

- 1) Что такое рынок труда?
- 2) Какие организации входят в его инфраструктуру?
- 3) Какую роль играют центры занятости?
- 4) Почему образование важно для рынка труда?
- 5) Как инфраструктура снижает уровень безработицы?
- 6) Какие функции выполняют профсоюзы?

Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.

- 1) Что такое страховой рынок?
- 2) Какие организации входят в его инфраструктуру?
- 3) Какую роль играют страховые брокеры?
- 4) Что обеспечивает система перестрахования?
- 5) Как инфраструктура снижает финансовые риски?
- 6) Почему страховой рынок важен для экономики?

Тема 13. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.

- 1) Что такое информационный рынок?
- 2) Какие элементы входят в его инфраструктуру?
- 3) Какую роль играют интернет-платформы?
- 4) Почему защита интеллектуальной собственности важна?
- 5) Как инфраструктура способствует развитию науки и образования?
- 6) Почему информация считается стратегическим ресурсом?

Тема 14. Технологические принципы приготовления сладких блюд.

- 1) Что такое рынок недвижимости?
- 2) Какие организации входят в его инфраструктуру?
- 3) Какую роль играют агентства недвижимости?
- 4) Почему банки важны для сделок с недвижимостью?
- 5) Как инфраструктура обеспечивает юридическую чистоту сделок?
- 6) Почему рынок недвижимости влияет на инвестиционную активность?

4.4. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Технологические принципы создания и производства кулинарной продукции.

- 1) Что понимается под понятием «рынок»?
- 2) Какие функции выполняет рынок в экономике?
- 3) Что включает в себя рыночная инфраструктура?
- 4) Как инфраструктура влияет на движение товаров и капитала?

Тема 2. Характеристика производственно -технологической деятельности предприятий ресторанного хозяйства

- 1) Что такое конкуренция и каковы её виды?
- 2) Как конкуренция влияет на качество и цену продукции?
- 3) Что такое монополия и какие её формы существуют?
- 4) Чем отличается рынок в условиях конкуренции от монополизированного рынка?

Тема 3. Технология универсальных полуфабрикатов разной степени готовности.

- 1) Что включает инфраструктура товарного рынка?
- 2) Какую роль играют складские комплексы и логистика?
- 3) Почему инфраструктура важна для сохранности продукции?
- 4) Как инфраструктура влияет на доступность товаров для потребителей?

Тема 4. Технологические принципы приготовления супов. Полуфабрикаты для первых блюд.

- 1) Что такое оптовый рынок и чем он отличается от розничного?
- 2) Какие элементы входят в инфраструктуру оптового рынка?
- 3) Какую роль играют распределительные центры?
- 4) Почему оптовый рынок важен для снабжения розничной торговли?

Тема 5. Общая характеристика и классификация соусов. Полуфабрикаты для соусов.

- 1) Что такое товарная биржа?
- 2) Какие функции выполняет биржа на оптовом рынке?
- 3) Как биржа влияет на формирование цен?
- 4) Какие преимущества получают участники рынка через биржевые механизмы?

Тема 6. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков.

- 1) Что включает инфраструктура розничной торговли?
- 2) Какую роль играют магазины и торговые центры?
- 3) Почему маркетинг и реклама важны для розничной торговли?
- 4) Какие современные технологии используются в розничной торговле?

Тема 7. Технологические аспекты приготовления блюд из овощей, круп и макаронных изделий.

- 1) Что такое фондовый рынок?
- 2) Какие организации входят в его инфраструктуру?
- 3) Какую роль играют брокерские компании?
- 4) Что обеспечивает клиринговый центр?

Тема 8. Технологические принципы приготовления блюд из яиц.

- 1) Что такое валютный рынок?
- 2) Какие элементы входят в его инфраструктуру?
- 3) Какую роль играют банки и валютные биржи?
- 4) Что обеспечивает ликвидность валютного рынка?

<p>Тема 9. Технологические принципы приготовления блюд из творога.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Что включает инфраструктура криптовалютного рынка? 2) Какую роль играют криптобиржи? 3) Что обеспечивает блокчейн-технология? 4) Какие риски существуют на рынке криптовалют?
<p>Тема 10. Технология приготовления холодных блюд и закусок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Что такое лизинг и его особенности? 2) Какие организации входят в инфраструктуру лизингового рынка? 3) Какую роль играет страхование в лизинговых сделках? 4) Почему лизинг важен для бизнеса?
<p>Тема 11. Технологические принципы приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Что такое рынок труда? 2) Какие организации входят в его инфраструктуру? 3) Какую роль играют центры занятости? 4) Почему образование важно для рынка труда?
<p>Тема 12. Технологические принципы приготовления блюд из птицы и дичи.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Что такое страховой рынок? 2) Какие организации входят в его инфраструктуру? 3) Какую роль играют страховые брокеры? 4) Что обеспечивает система перестрахования?
<p>Тема 13. Технологические принципы приготовления блюд из рыбы и гидробионтов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Что такое информационный рынок? 2) Какие элементы входят в его инфраструктуру? 3) Какую роль играют интернет-платформы? 4) Почему защита интеллектуальной собственности важна?
<p>Тема 14. Технологические принципы приготовления сладких блюд.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Что такое рынок недвижимости? 2) Какие организации входят в его инфраструктуру? 3) Какую роль играют агентства недвижимости? 4) Почему банки важны для сделок с недвижимостью?

5. Контроль качества освоения дисциплины

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет. Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

1. 1. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. —

Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129608.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература:

2. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: сладкие блюда и напитки : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129608.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Трубина, И. А. Технологические принципы производства продукции общественного питания: супы, салаты и закуски : учебное пособие / И. А. Трубина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 72 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129609.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. Трубина, И. А. Технология производства продуктов питания функционального назначения : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 104 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129610.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Трубина, И. А. Технология производства продукции общественного питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2022. — 80 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129611.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) дополнительная литература:

6. Димитриев, А. Д. Основы физиологии питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2026. — 230 с. — ISBN 978-5-4497-4773-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/154502.html> (дата обращения: 21.01.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно-правовой портал «Гарант»: официальный сайт. — URL: <http://www.garant.ru> — Текст: электронный.

2. Цифровой образовательный ресурс «IPRsmart»: официальный сайт. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> — Текст: электронный.

3. Научный журнал «Молодой ученый» : официальный сайт. - URL: <https://moluch.ru/> - Текст: электронный

4. Российский журнал менеджмента : официальный сайт. - URL: <https://rjm.spbu.ru/> - Текст: электронный

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При проведении лекций, семинарских (практических) занятий, самостоятельной работе обучающихся применяются интерактивные формы проведения занятий с целью погружения обучающихся в реальную атмосферу профессионального сотрудничества по разрешению проблем, оптимальной выработки навыков и качеств будущего специалиста. Интерактивные формы проведения занятий предполагают обучение в сотрудничестве. Все участники образовательного процесса (преподаватель и обучающиеся) взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуацию.

В учебном процессе используются интерактивные формы занятий:

- творческое задание. Выполнение творческих заданий требует от обучающегося воспроизведение полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей творческого подхода;

- групповое обсуждение. Групповое обсуждение кого-либо вопроса направлено на достижение лучшего взаимопонимания и способствует лучшему усвоению изучаемого материала.

В ходе освоения дисциплины при проведении контактных занятий используются следующие формы обучения, способствующие формированию компетенций: лекции-дискуссии; кейс-метод; решение задач; ситуационный анализ; обсуждение рефератов и докладов; разработка групповых проектов; встречи с представителями государственных и общественных организаций.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

В процессе лекционных и практических занятий используется следующее программное обеспечение:

*программы, обеспечивающие доступ в сеть «Интернет» (например, «Google chrome»);

*программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);

*программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft PowerPoint»).

11. Описание материально-технического обеспечения, необходимого для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Производственно-учебная лаборатория

Оборудование лаборатории:

Весы технические; миксер; блендер настольный; кофемолка; посуда и приборы; производственные столы; мясорубка; стелаж производственный; взбивальная машина; шейкер лабораторный; холодильный шкаф.

Технические средства обучения: компьютер или ноутбук с лицензионным программным обеспечением; интерактивная доска и проектор, либо проектор и экран.