

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ**
ФИО: Узунов Федор Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.04.2026
Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912264c0378f8448452bfd603f94388008e29877a6bcbf5

«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
«02» февраля 2026 г.

Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль

Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника

Бакалавр

Для всех

форма обучения

Симферополь 2026

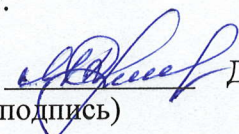
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 10470 (зарегистрировано в Министерстве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

Программу составил Моторина Д.В.

Рабочая программа дисциплины «Технология напитков» утверждена на заседании кафедры управления и бизнес-информатики

Протокол № 6 от 29.01.2026 г.

Заведующий кафедрой

 Д.В. Моторина
(подпись)

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплины
Б1.В. ДВ.04.02	ТЕХНОЛОГИЯ НАПИТКОВ
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Технология напитков» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации и ведения профессиональной деятельности в сфере барного сервиса, а также развитие компетенций, обеспечивающих успешную работу в условиях современного рынка услуг общественного питания.
Место дисциплины в структуре ОПОП	Дисциплина «Технология напитков» относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Руководитель предприятия питания».
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-1: Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Содержание дисциплины	<p>Тема 1. Введение в технологию напитков.</p> <p>Тема 2. Сырьё для производства напитков.</p> <p>Тема 3. Оборудование и технологии производства.</p> <p>Тема 4. Технология алкогольных напитков.</p> <p>Тема 5. Технология безалкогольных напитков.</p> <p>Тема 6. Контроль качества и безопасность напитков.</p> <p>Тема 7. Инновации и современные тренды.</p> <p>Тема 8. Организация производства и экономика.</p> <p>Тема 9. Сервис и подача напитков.</p> <p>Тема 10. Законодательные аспекты.</p> <p>Тема 11. Профессиональное развитие.</p> <p>Тема 12. Маркетинг и продвижение.</p> <p>Тема 13. Контроль и аудит.</p>
Общая трудоемкость дисциплины	Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (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
Приложение к РПД.	15

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

Целью изучения дисциплины «Барное дело» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков, необходимых для организации и ведения профессиональной деятельности в сфере барного сервиса, а также развитие компетенций, обеспечивающих успешную работу в условиях современного рынка услуг общественного питания.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

Коды компетенции	Результаты освоения ОПОП	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>ПК-1.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.2 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции</p> <p>ПК-1.3 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК-1.4 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В. ДВ.04.02. «Технология напитков» относится к обязательной части блока 1. «Дисциплины (модули)» учебного плана ОПОП бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Дисциплина «технология напитков» изучается обучающимися очной формы обучения в 8 семестре, очно-заочной формы обучения – в 9 семестре.

При изучении данной дисциплины обучающийся использует знания, умения и навыки, которые сформированы в процессе изучения предшествующих дисциплин: «микроэкономика», «макроэкономика», «менеджмент», «психология общения».

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

Для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 144 часов

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

Для очно-заочной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных единицы 144 часов

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

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

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

№ тем ы	Наименование темы	Всего		Количество часов					
		ОФО	ОЗФО	Аудиторная работа				Внеаудит. работа	
				Лекции		Практическ.		Самост. работа	
				ОФО	ОЗФО	ОФО	ОЗФО	ДФО	ОЗФО
1	Введение в барное дело. История и современность	12	14	2	2	2	2	8	8
2	Организация работы бара	14	10	2	2	-	-	6	8

3	Барное оборудование и инвентарь	12	14	2	2	2	2	8	8
4	Барная продукция и ассортимент	14	12	2	2	2	-	6	8
5	Основы миксологии и флейринга	12	10	2	-	-	-	10	8
6	Барная карта и её разработка	12	14	2	2	2	2	8	8
7	Сервис и психология общения в баре	12	14	2	2	2	2	8	8
8	Контроль и учёт в баре	14	10	2	-	-	-	6	8
9	Законодательные и санитарные требования	12	14	2	2	2	2	8	8
10	Маркетинг и продвижение бара	12	12	2	2	-	-	6	10
11	Организация мероприятий в баре	12	12	2	2	2	-	8	10
12	Профессиональное развитие бармена	10	10	2	2	-	-	8	8
13	Контроль качества и аудит барной деятельности	12	14	4	2	2	2	10	10
	Всего по дисциплине	144	144	28	22	16	12	100	110
	зачет	+	+						
	Итого	144	144	28	22	16	12	100	110

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по разделам (темам)

Тема 1. Введение в технологию напитков

История развития технологий производства напитков: от традиционных рецептов до современных промышленных методов. Классификация напитков по сырью, способу приготовления и назначению (алкогольные, безалкогольные, функциональные, энергетические). Роль технологии напитков в пищевой промышленности, общественном питании, индустрии гостеприимства и туризме. Взаимосвязь с другими дисциплинами: химия, микробиология, пищевая инженерия, экономика.

Тема 2. Сырьё для производства напитков

Основные виды сырья: вода (требования к качеству), сахар и его заменители, фруктовые и овощные основы, ароматизаторы, красители, консерванты, экстракты, травы, специи. Влияние сырья на вкус, аромат, цвет и безопасность напитков. Современные тенденции: использование натуральных, органических и функциональных ингредиентов (витамины, пребиотики). Требования к поставщикам и входной контроль качества.

Тема 3. Оборудование и технологии производства

Классификация оборудования: для смешивания, пастеризации, фильтрации, розлива, укупорки, маркировки. Организация производственного процесса: от подготовки сырья до упаковки готовой продукции. Автоматизация и контроль технологических параметров

(температура, давление, время). Санитарная обработка оборудования: методы SIP (безразборная мойка), требования к материалам.

Тема 4. Технология алкогольных напитков

Особенности производства: пива (солод, хмель, дрожжи, ферментация), вина (виноградное сырьё, брожение, выдержка), крепких спиртных напитков (дистилляция, ректификация, выдержка в бочках). Современные методы улучшения качества: фильтрация, стабилизация, купаживание. Контроль органолептических и физико-химических показателей.

Тема 5. Технология безалкогольных напитков

Производство соков: пастеризация, концентрирование, асептический розлив. Газированные и негазированные напитки: купаживание, насыщение углекислым газом. Квас, морсы, компоты: традиционные и современные технологии. Методы консервации: пастеризация, стерилизация, использование консервантов. Разработка новых рецептов с учётом спроса.

Тема 6. Контроль качества и безопасность напитков

Методы анализа: органолептические (дегустация), физико-химические (плотность, кислотность, содержание сахаров), микробиологические. Санитарные нормы и стандарты (ГОСТ, СанПиН). Система ХАССП на производстве: анализ рисков, критические контрольные точки. Ответственность за нарушение требований.

Тема 7. Инновации и современные тренды

Молекулярные напитки: сферификация, эмульсии, пены. Функциональные и обогащённые продукты: напитки с витаминами, антиоксидантами. Экологичные технологии производства и упаковки (биоразлагаемая тара). Использование цифровых решений для контроля качества и прослеживаемости продукции.

Тема 8. Организация производства и экономика

Планирование производственных мощностей. Расчёт себестоимости и ценообразование. Управление ассортиментом: ротация позиций, ввод новинок. Анализ рынка и конкурентоспособности. Логистика сырья и готовой продукции.

Тема 9. Сервис и подача напитков

Стандарты подачи: температура сервировки, выбор посуды, оформление. Особенности подачи различных видов напитков (вино, пиво, коктейли, соки). Психология обслуживания гостей: работа с возражениями, рекомендации по выбору напитков.

Тема 10. Законодательные аспекты

Лицензирование производства алкогольной продукции. Маркировка и декларирование напитков. Ответственность за нарушение законодательства РФ в сфере оборота алкогольной продукции.

Тема 11. Профессиональное развитие

Карьерные возможности: от технолога до руководителя производства. Повышение квалификации: курсы, стажировки, участие в отраслевых конкурсах и выставках.

Тема 12. Маркетинг и продвижение

Разработка брендов и упаковок. Продвижение новых напитков на рынке: дегустации, акции, работа с блогерами. Программы лояльности и работа с целевой аудиторией.

Тема 13. Контроль и аудит

Внутренний аудит технологических процессов. Анализ потерь (бой, порча), оптимизация производства. Работа с обратной связью потребителей: анализ отзывов, жалоб.

4.3. Темы практических занятий

<p>Тема 1. Введение в технологию напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность, содержание и определение технологии напитков. 2. Концепции производства и ассортиментной политики напитков. 3. Основные понятия и категории напитков. 4. Комплекс технологических процессов для производства напитков. 5. Принципы, цели и задачи технологии напитков. 6. Основные функции технологических процессов. 7. Внутренняя и внешняя среда применения технологий напитков. 8. Виды напитков и их характеристика.
<p>Тема 2. Организация технологического процесса</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Система организации производства напитков. 2. Источники вторичной информации по технологиям напитков. 3. Методы сбора первичной информации о состоянии и потребностях в технологиях. 4. Исследование среды предприятия для выбора технологий напитков.
<p>Тема 3. Классификация и выбор технологий напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сегментирование рынка технологий и напитков: сущность, назначение, принципы. 2. Критерии (переменные) сегментирования рынка технологий напитков. 3. Оценка и выбор целевых сегментов технологий. 4. Сущность позиционирования технологий напитков на рынке. Стратегии позиционирования.
<p>Тема 4. Ассортимент и товарная политика в области напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание товарной политики предприятия по напиткам. 2. Понятие товара и услуги, классификация напитков. 3. Жизненный цикл напитков: сущность и виды. 4. Сущность понятия «новый напиток». 5. Алгоритм планирования обновления ассортимента напитков. 6. Методы генерирования новых идей по ассортименту.
<p>Тема 5. Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и роль политики обслуживания оборудования для производства напитков. 2. Алгоритм расчёта затрат на обслуживание и эксплуатацию оборудования. 3. Факторы, влияющие на уровень эксплуатационных расходов. 4. Выбор и реализация стратегии обслуживания оборудования. 5. Обслуживание, ориентированное на издержки производства.
<p>Тема 6. Организация снабжения и логистики в производстве напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность политики распределения сырья и оборудования для производства напитков. 2. Природа каналов товародвижения сырья и оборудования. 3. Алгоритм формирования каналов поставки для производства напитков. 4. Рыночные посредники и их функции в сфере снабжения напитками. 5. Социально-экономическая сущность оптовой и розничной торговли сырьём и оборудованием. 6. Организационные формы оптовой торговли в сфере напитков.

- | |
|---|
| 7. Особенности маркетинговых решений розничных торговцев сырьём и оборудованием для напитков. |
|---|

4.4. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Введение в технологию напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность, содержание и определение технологии напитков. 2. История развития производства напитков и современные тенденции. 3. Основные понятия и категории (сырьё, полуфабрикаты, готовые напитки). 4. Классификация напитков по видам и назначению.
<p>Тема 2. Организация производства напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Принципы, цели и задачи организации производства напитков. 2. Основные функции персонала по эксплуатации и обслуживанию оборудования. 3. Внутренняя и внешняя среда предприятия (поставщики, сервисные службы, конкуренты). 4. Виды предприятий по производству напитков и их характеристика (завод, цех, бар, кафе).
<p>Тема 3. Сырьё и материалы для производства напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды и характеристика основного сырья (вода, сахар, соки, спирт, ароматизаторы). 2. Требования к качеству сырья и материалов. 3. Хранение и подготовка сырья к производству. 4. Санитарные нормы и контроль качества сырья.
<p>Тема 4. Оборудование для производства напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность и классификация оборудования для производства напитков. 2. Тепловое и холодильное оборудование (котлы, пастеризаторы, охладители). 3. Механическое оборудование для обработки сырья (насосы, фильтры, дозаторы). 4. Автоматизированные линии розлива и упаковки.
<p>Тема 5. Технология безалкогольных напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая схема производства безалкогольных напитков. 2. Технологии приготовления соков, морсов, квасов, лимонадов. 3. Особенности газирования и розлива напитков. <p>Контроль качества и санитарные требования.</p>
<p>Тема 6. Технология алкогольных напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Общая схема производства алкогольных напитков. 2. Технологии приготовления пива, вина, ликёров, водки. 3. Процессы брожения, дистилляции, выдержки. 4. Контроль качества и стандартизация продукции.
<p>Тема 7. Оборудование для розлива и упаковки напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды оборудования для розлива (автоматы, линии розлива). 2. Упаковочные материалы и оборудование (бутылки, банки, кеги, упаковочные машины). 3. Организация зон розлива и упаковки. 4. Санитарные требования к оборудованию и упаковке.
<p>Тема 8. Барное оборудование для напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Виды барного оборудования (шейкеры, блендеры, дозаторы). 2. Оборудование для приготовления коктейлей и горячих напитков. 3. Кофейное оборудование (кофемашины, кофемолки). 4. Правила эксплуатации и ухода за барным оборудованием.
<p>Тема 9. Автоматизация процессов производства напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность автоматизации в производстве напитков. 2. Виды автоматизированных систем (учёт сырья, контроль технологических параметров). 3. Внедрение современных технологий (интернет-заказы, электронные меню). 4. Преимущества и риски автоматизации.

<p>Тема 10. Санитария и гигиена в производстве напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сущность санитарной политики предприятия. 2. Методы и средства дезинфекции оборудования. 3. Правила ухода за оборудованием в соответствии с санитарными нормами. 4. Контроль санитарного состояния и документация.
<p>Тема 11. Организация технического обслуживания оборудования</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Содержание технической политики предприятия. 2. Виды технического обслуживания (ежедневное, плановое, аварийное). 3. Организация работы сервисных служб и взаимодействие с поставщиками. 4. Контроль состояния оборудования и учёт неисправностей.
<p>Тема 12. Управление качеством продукции напитков</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Планирование стандартов качества продукции. 2. Организация работы персонала по контролю качества. 3. Специальные стратегии контроля (VIP-линии, новые продукты). 4. Контроль качества на всех этапах производства.
<p>Тема 13. Организация и контроль деятельности по оснащению предприятия</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стратегическое планирование оснащения предприятия оборудованием для производства напитков. 2. Маркетинговые стратегии по выбору поставщиков и оборудования. 3. Организация работы по оснащению: структура, должностные инструкции.

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».

Форма проведения промежуточной аттестации – зачет.

Фонд оценочных средств по дисциплине приведен в приложении к РПД

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Моторина, Д. В. Банковское дело: учебное пособие: опорный конспект лекций / Д. В. Моторина. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2024. — 104 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/144284.html>

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

а) основная литература:

1. Коростелева, О. Н. Экономика предприятий общественного питания : методические указания для проведения практических занятий и самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль Технология продуктов общественного питания / О. Н. Коростелева, А. А. Кузьмицкая. — Брянск : Брянский государственный аграрный университет, 2024. — 89 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/147616.html>

2. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : Издательство КНИТУ, 2025. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121006.html>

3. Романова, Н. К. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2026. — 96 с. — ISBN 978-5-7882-1895-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

б) дополнительная литература:

1. Романова, Н. К. Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2024. — 156 с. — ISBN 978-5-7882-2559-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100544.html>

2. Завгородняя, Л. М. Оборудование и автоматизация предприятий общественного питания : учебное пособие / Л. М. Завгородняя, М. А. Шадрин, М. С. Есипова. — Омск : Омский государственный технический университет, 2023. — 151 с. — ISBN 978-5-8149-3385-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124848.html>

3. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2023. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html>

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

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 организации общественного питания: официальный сайт. - URL: <https://tjm.spbu.ru/> - Текст: электронный

5. Управление Федеральной службы государственной статистики по Республике Крым и г. Севастополю: официальный сайт. - URL: <https://crimea.gks.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.