

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И  
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»**  
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания из растительного сырья*

Курс 1/2

Семестр 2/3

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Ермош Лариса Георгиевна, докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Непомнящих Елена Николаевна  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «21» марта 2022г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, канд. с-х. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022г.

## Содержание

Аннотация.....	4
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....</b>	<b>4</b>
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>	<b>5</b>
<b>4. Структура и содержание дисциплины.....</b>	<b>6</b>
4.1. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....</i>	6
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины.....</i>	6
4.3. <i>Лекционные занятия.....</i>	8
4.4. <i>Лабораторные занятия.....</i>	9
4.5. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	10
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	11
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....</b>	<b>12</b>
6.1. <i>Карта обеспеченности литературой (таблица 8).....</i>	12
6.2. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»).....</i>	12
6.3. <i>Программное обеспечение.....</i>	12
<b>7.Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>	<b>14</b>
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....</b>	<b>14</b>
<b>9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....</b>	<b>15</b>
9.1. <i>Методические указания по дисциплине для обучающихся.....</i>	15
9.2 <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....</i>	15
Изменения.....	17

## **Аннотация**

Дисциплина «Технология приготовления пищи» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД подготовки студентов по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК- 6) и профессиональных компетенций(ПК-2) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией переработки различных видов пищевого сырья и производству продукции общественного питания, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты лабораторных работ; промежуточный контроль знаний зачет и зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (36) часов, лабораторные занятия (108) и 72 часа самостоятельной работы студента.

### **1. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Технология приготовления пищи» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФТД.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология приготовления пищи» является школьный курс технологии.

Дисциплина «Технология приготовления пищи» является основополагающей для изучения дисциплины «Культура питания», «Технология детского питания», «Технология национальных мучных изделий», «Концепция здорового питания», «Основы физиологии питания и диетологии».

Особенностью дисциплины анализ ассортимента и технологий продукции общественного питания, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

### **2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Цель дисциплины - обеспечить студентов систематизированными знаниями в области технологии производства различных видов продукции общественного питания; практическими навыками приготовления полуфабрикатов и блюд, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Задачи:

Сформировать у студента необходимых для освоения компетенций знаний по ассортименту продукции общественного питания, нормативной документации, технологии приготовления различных видов продукции общественного питания;

Сформировать практические навыки приготовления различных видов блюд, проведения органолептического контроля готовых блюд и кулинарных изделий.

## Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК- 6 - способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 <sub>УК-6</sub> Адекватно оценивает временные ресурсы и ограничения и эффективно использует эти ресурсы	<b>Знать:</b> основы приготовления пищи, традиционные и новые направления в питании, как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни
	ИД-2 <sub>УК-6</sub> Выстраивает и реализует персональную траекторию непрерывного образования и саморазвития на его основе	<b>Уметь:</b> реализовывать приобретенные кулинарные навыки как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни
		<b>Владеть:</b> терминологией, документацией, информационными технологиями в сфере питания
ПК-2 - способность осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<b>Знать:</b> теоретические основы технологии продукции общественного питания, входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
	ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе	<b>Уметь:</b> осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, организовывать входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оперативное управление производством, грамотно использовать нормативную и справочную документацию
	ИД-4 <sub>ПК-2</sub> Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	<b>Владеть:</b> навыками первичного контроля основных операций с целью оперативного управления производством, навыками расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов при составлении технологической документации

## 3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6зач. ед. (216 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

## Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№2	№3
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>6</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>4</b>	<b>144</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		36	18	18/4
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		108	54	54/6
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		18	9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний		36	18	18
подготовка к зачету		18	9	9
<b>Вид контроля:</b>			<b>Зачет</b>	<b>Зачет с оценкой</b>

#### 4. Структура и содержание дисциплины

##### 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1</b> Технология приготовления пищи из растительного сырья	<b>99</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>27</b>
Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.	13	4	6	3
Модульная единица 1.2 Технология соусов	22	4	12	6
Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов	22	4	12	6
Модульная единица 1.4 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	30	4	18	8
Модульная единица 1.5 Технология мучных гарниров	12	2	6	4
Подготовка к зачету	9	-	-	9
<b>Итого за 2 семестр</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>
<b>Модуль 2</b> Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения	<b>99</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>27</b>
Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	30	4	18	8
Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	20	2	12	6
Модульная единица 2.3 Технология блюд из рыбы и морепродуктов	12	2	6	4
Модульная единица 2.4 Технология холодных блюд и закусок	14	4	6	4
Модульная единица 2.5 Технология сладких блюд и горячих напитков	12	4	6	2
Модульная единица 2.6 Технология мучных блюд и изделий	11	2	6	3
Подготовка к зачету	9	-	-	9
<b>Итого за 3 семестр</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>
<b>ИТОГО за курс</b>	<b>216</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>72</b>

##### 4.2. Содержание модулей дисциплины

**Модуль 1.** Технология приготовления пищи из растительного сырья

**Модульная единица 1.1** Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.

Введение в дисциплину. Термины и определения общественного питания. Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация для предприятий общественного питания.

**Модульная единица 1.2** Технология соусов

Классификация, ассортимент соусов. Значение в питании. Технологическая подготовка рецептурных компонентов – варка бульонов, пассерование муки, пассерование овощей. Горячие, холодные и сладкие соусы. Ассортимент, Технологические схемы производства. Показатели качества. Условия и сроки хранения и реализации, температура подачи. Централизованное производство соусов.

**Модульная единица 1.3** Технология приготовления супов

Классификация и ассортимент супов. Технология приготовления бульонов для различных видов супов. Состав бульонов. Технологические схемы приготовления заправочных, прозрачных, пюреобразных, картофельных супов. Ассортимент и технология приготовления

холодных и сладких супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Показатели качества различных видов супов, условия хранения и сроки реализации.

**Модульная единица 1.4** Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий

Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, запеченных и тушеных овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при приготовлении, оформлении и подачи блюд. Требования к качеству блюд. Условия и сроки реализации блюд. Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления каш различной консистенции. Кулинарное использование каш. Соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Показатели качества блюд, условия и сроки реализации

**Модульная единица 1.5** Технология мучных гарниров

Мучные гарниры. Ассортимент. Требования к качеству сырья и подготовка его к производству. Технология приготовления различных видов теста, используемых для приготовления мучных гарниров. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации

**Модуль 2** Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения

**Модульная единица 2.1** Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных

Ассортимент блюд и горячих закусок из мяса. Технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд. Показатели качества. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мясных продуктов. Технология приготовления, показатели качества. Условия и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче мясных блюд.

**Модульная единица 2.2** Технология блюд из сельскохозяйственной птицы

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.

**Модульная единица 2.3** Технология блюд из рыбы и морепродуктов

Ассортимент блюд и горячих закусок из различных видов рыб, морепродуктов. Технология их приготовления, в зависимости от вида тепловой обработки. Гарниры и соусы, рекомендуемые для приготовления и подачи. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче блюд из рыбы и морепродуктов.

**Модульная единица 2.4** Технология холодных блюд и закусок

Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных банкетных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.

**Модульная единица 2.5** Технология сладких блюд и горячих напитков

Классификация сладких блюд. Групповой ассортимент сладких блюд. Технология приготовления холодных сладких блюд. Ассортимент, технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Классификация, ассортимент горячих напитков на предприятиях общественного питания. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Показатели качества, условия и сроки реализации

**Модульная единица 2.6** Технология мучных блюд и изделий

Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Ассортимент кулинарных мучных изделий из дрожжевого теста. Технологические параметры выпечки. Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения готовых изделий. Мучные блюда. Ассортимент. Технология приготовления различных видов теста для мучных блюд. Технология приготовления различных фаршей и начинок для мучных блюд и изделий. Показатели качества готовых блюд, условия хранения и сроки реализации

## Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов	
1	<b>Модуль 1. Технология приготовления пищи из растительного сырья</b>			<b>18</b>	
	<b>Модульная единица 1.1</b> Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.	<b>Лекция № 1.</b> Введение. Термины и определения общественного питания. Нормативная документация для предприятий общественного питания	Зачет	2	
		<b>Лекция № 2.</b> Классификация и ассортимент продукции. Краткая характеристика	Зачет	2	
	<b>Модульная единица 1.2</b> Технология соусов	<b>Лекция № 3.</b> Технология приготовления и показатели качества горячих соусов	Зачет	2	
		<b>Лекция № 4.</b> Технология приготовления и показатели качества холодных соусов	Зачет	2	
	<b>Модульная единица 1.3</b> Технология приготовления супов	<b>Лекция № 5.</b> Ассортимент и технология приготовления заправочных, пюреобразных и прозрачных супов	Зачет	2	
		<b>Лекция № 6.</b> Ассортимент и технология приготовления холодных и сладких супов.	Зачет	2	
	<b>Модульная единица 1.4</b> Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	<b>Лекция № 7.</b> Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, запеченных и тушеных овощей.	Зачет	2	
		<b>Лекция № 8.</b> Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	Зачет	2	
	<b>Модульная единица 1.5</b> Технология мучных гарниров	<b>Лекция № 9.</b> Мучные гарниры. Ассортимент. Технология приготовления. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации	Зачет	2	
	2	<b>Модуль 2. Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения</b>			<b>18</b>
		<b>Модульная единица 2.1</b> Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	<b>Лекция № 10.</b> Ассортимент, технология и показатели качества полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственных животных	Зачет	2
			<b>Лекция № 11.</b> Ассортимент, технология блюд из отварного, тушеного, запеченного мяса сельскохозяйственных животных	Зачет	2
		<b>Модульная единица 2.2</b> Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	<b>Лекция № 12.</b> Ассортимент и технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Зачет	2
<b>Модульная единица 2.3</b> Технология блюд из рыбы и морепродуктов		<b>Лекция № 13.</b> Ассортимент и технология блюд и горячих закусок из различных видов рыб и морепродуктов	Зачет	2	
<b>Модульная единица 2.4</b> Технология холодных		<b>Лекция № 14.</b> Холодные и банкетные блюда и закуски в общественном	Зачет	2	



№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	блюды и закуски	питании. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок.		
		<b>Лекция № 15.</b> Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.	Зачет	2
	<b>Модульная единица 2.5</b> Технология сладких блюд и горячих напитков	<b>Лекция № 16.</b> Ассортимент и технология холодных и горячих сладких блюд. Показатели качества, условия и сроки хранения сладких блюд	Зачет	2
		<b>Лекция № 17.</b> Классификация, ассортимент и технология горячих напитков на предприятиях общественного питания.	Зачет	2
	<b>Модульная единица 2.6</b> Мучные кулинарные блюда и изделия	<b>Лекция № 18.</b> Технология приготовления мучных кулинарных изделий и блюд из различных видов теста	Зачет	2
	<b>ИТОГО</b>			<b>36</b>

#### 4.4 Лабораторные занятия

Таблица 5

#### Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Технология приготовления пищи из растительного сырья</b>			<b>54</b>
1	<b>Модульная единица 1.1</b> Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.	Занятие №1. Работа с нормативной документацией. Изучение различных видов нарезки овощей	Выполнение и защита	6
	<b>Модульная единица 1.2</b> Технология соусов	Занятие №2. Технология приготовления горячих соусов		6
		Занятие №3. Технология приготовления холодных и сладких соусов		6
	<b>Модульная единица 1.3</b> Технология приготовления супов	Занятие №4. Технология приготовления заправочных супов, супов пюре супов		6
		Занятие №5. Технология приготовления холодных и сладких супов		6
	<b>Модульная единица 1.4</b> Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	Занятие №6. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд из жареных овощей		6
		Занятие №7. Технология приготовления блюд из тушеных и запеченных овощей		6
		Занятие №8. Технология приготовления блюд и изделий из круп и макаронных изделий		6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>Модульная единица 1.5</b> Технология мучных гарниров	Занятие №9. Технология мучных гарниров	Выполнение и защита	6
	<b>Модуль 2. Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения</b>			<b>54</b>
2	<b>Модульная единица 2.1</b> Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	Занятие №10. Ассортимент, виды нарезки различных видов полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. Работа с нормативной документацией	Выполнение и защита	6
		Занятие №11. Технология блюд из натурального мяса		6
		Занятие №12. Технология полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса		6
	<b>Модульная единица 2.2</b> Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Занятие №13. Технология порционных полуфабрикатов и блюд из птицы		6
		Занятие №14. Технология полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса птицы		6
	<b>Модульная единица 2.3</b> Технология блюд из рыбы и морепродуктов	Занятие №15. Технология блюд из рыбы		6
	<b>Модульная единица 2.4</b> Технология холодных блюд и закусок	Занятие №16. Технология холодных блюд и закусок		6
	<b>Модульная единица 2.5</b> Технология сладких блюд и горячих напитков	Занятие №17. Технология холодных сладких блюд		6
<b>Модульная единица 2.6</b> Мучные кулинарные блюда и изделия	Занятие №18. Технология мучных кулинарных блюд	6		
	<b>ИТОГО</b>			<b>108</b>

#### 4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Формы организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления пищи»:

- работа над теоретическим материалом, представленном на лекциях;
- самостоятельное углубленное изучение разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- проработка вопросов к защитам лабораторных работ;
- использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе *LMS Moodle* для СРС.
- работа с источниками Интернета.

Все виды самостоятельной работы студентов обеспечены литературой библиотечного фонда университета. При самостоятельном изучении дисциплины студент так же должен использовать научную литературу и интернет-источников.

#### 4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
<b>Модуль 1 Технология приготовления пищи из растительного сырья</b>			<b>36</b>
1	<b>Модульная единица 1.1</b> Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания	Нормативно-техническая документация, регламентирующая выпуск продукции общественного питания	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
2	<b>Модульная единица 1.2</b> Технология соусов	Централизованное производство соусов. Соусные пасты. Условия хранения и сроки реализации	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
3	<b>Модульная единица 1.3</b> Технология приготовления супов	Механическая кулинарная обработка и подготовка различных видов овощей к технологическому процессу. Национальные виды супов. Правила хранения и подачи супов.	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
4	<b>Модульная единица 1.4</b> Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Правила варки макаронных изделий. Условия хранения и сроки реализации	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6
5	<b>Модульная единица 1.5</b> Технология мучных гарниров	Централизованное производство мучных гарниров.	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
<b>Подготовка к сдаче зачета</b>			<b>9</b>
<b>Модуль 2 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения</b>			<b>36</b>
6	<b>Модульная единица 2.1</b> Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Формы нарезки различных видов полуфабрикатов	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6
7	<b>Модульная единица 2.2</b> Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Технология подготовки птицы к фаршированию, жарки на гриле	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
8	<b>Модульная единица 2.3</b> Технология блюд изрыбы и морепродуктов	Технология блюд из морепродуктов	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
9	<b>Модульная единица 2.4</b> Технология холодных блюд и закусок	Ассортимент, правила подачи банкетных блюд и закусок	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
10	<b>Модульная единица 2.5</b> Технология сладких блюд и горячих напитков	Виды подачи кофе и чая. Технология сладких блюд из яблок	1
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
11	<b>Модульная единица 2.6</b> Мучные кулинарные блюда и изделия	Ассортимент фаршей для мучных блюд и изделий. Технология приготовления, условия и сроки хранения	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
<b>Подготовка к сдаче зачета с оценкой</b>			<b>9</b>
<b>ИТОГО</b>			<b>72</b>

#### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных занятий с тестовыми/экзаменационными вопросами и формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

**Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов**

<b>Компетенции</b>	<b>Лекции</b>	<b>ЛЗ</b>	<b>СРС</b>	<b>Вид контроля</b>
УК-6, ПК-2	1-18	1-18	1-11	Зачет, зачет с оценкой

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины***6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)**6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)*

1. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
6. Электронно-библиотечная система «Лань» - [e.lanbook.com](http://e.lanbook.com)
7. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

*6.3. Программное обеспечение*

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина «Технология приготовления пищи»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
<b>Основная</b>										
Л, ЛР, СРС	Приготовление пищи для массового питания	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Крас ГАУ	2012	+		+		25	70
ЛР, Л, СРС	Технологические приемы приготовления пищи	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Крас ГАУ	2012	+		+		25	70
ЛР, Л, СРС	Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	Мошков В. И.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+	+			
ЛР, Л, СРС	Физико-химические основы производства пищевых продуктов	Кобыляцкий П.С.	Персиановский: Донской ГАУ	2019		+	+			
<b>Дополнительная</b>										
ЛР, Л, СРС	Основы технологии продукции общественного питания	Артемова Е.Н.	М. : КНОРУС,	2008	+		+		2	2
ЛР, Л, СРС	Технология приготовления пищи	Г.Г. Дубцов	М. : Академия	2010	+		+		10	10
ЛР, Л, СРС	Технологические процессы предприятий питания	Л. З. Шильман	М. : Академия	2011	+		+		10	10

Директор Научной библиотеки \_\_\_\_\_

## 7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технология приготовления пищи» со студентами в течение 2-3 семестра проводятся лабораторные занятия. Зачет и зачет с оценкой определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle.

Таблица 9

Рейтинг-план				
Семестр 2				
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита лабораторных работ	Сдача зачета (тестов)	
ДМ <sub>1</sub>	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ <sub>1</sub>	0-18	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ <sub>1</sub>	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ <sub>1</sub>	0-45	-	0-55	0-100
Семестр 3				
Дисциплинарные модули (ДМ)	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита лабораторных работ	Сдача экзамена	Итого баллов
ДМ <sub>2</sub>	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ <sub>2</sub>	0-18	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ <sub>2</sub>	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ <sub>2</sub>	0-45	-	0-55	0-100

**Текущая аттестация** студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ
- защита лабораторных работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

**Промежуточный контроль** знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета и зачета с оценкой с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачетам представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Технология приготовления пищи» предназначена специализированная аудитория (2-09), в которой имеется парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Мультимедийная установка (Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung, проектор Vivitek D945VX, экран ScreenMedia183x). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технология приготовления пищи» предназначена специализированная аудитория (2-05), в которой имеется парты Парты, Стулья, Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Печь конвекционная XF035-TG AriannaManual; Стол разделочный 2 шт.; Весы электронные CASMW300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Мечта»; Фритюрница TEB 2001; Миксер В-5Н планетарный; Мультипекарь Redmond RMB-M605; Соковыжималка садовая с шинковкой; Столовая посуда. Наглядные пособия.

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

### *9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся*

На освоение дисциплины «Технология приготовления пищи» учебным планом отводится 216 часов. Аудиторные занятия занимают 58,5 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (36 часов), из них 4 часов в интерактивной форме и лабораторного (108 часов) типа, из них 6 часов в интерактивной форме. Самостоятельная работа (72 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки и защите лабораторных работ. Дисциплина «Технология приготовления пищи» преподается в двух календарных модулях. Модуль 1 состоит из 5 модульных единиц, модуль 2 – из 6 модульных единиц, объединенных темами дисциплины.

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам и их защита, углубленная проработка теоретических вопросов по темам дисциплины. В ходе изучения дисциплины студент должен использовать литературу научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ», тексты лекций и дополнительный материал, представленный преподавателем в электронном курсе.

Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью обучающего курса в системе электронно-дистанционного обучения moodle. Форма промежуточного контроля – зачет и зачет с оценкой.

### *9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья*

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) (со стороны преподавателя);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации (обеспечивается со стороны университета, как и всех других дисциплин);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях (обеспечивается составлением расписания лекционного курса в корпусах и аудиториях университета, адаптированных для данной группы обучающихся).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются кафедрой при наличии студента с конкретными ограниченными возможностями и могут быть предоставлены в одной из форм, указанной в таблице 10.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся студентов.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа в виде консультаций с преподавателем, дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы.



## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Ермош Л.Г., проф. \_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу  
учебной дисциплины «Технология приготовления пищи»  
для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», разработанной Ермош Ларисой Георгиевной, доктором технических наук, профессором и Непомнящих Еленой Николаевной, ст. преподавателем кафедры Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств ФГБОУ «Красноярский государственный аграрный университет»

Дисциплина «Технология приготовления пищи» относится к вариативной части ФТД.В.01 (факультатив) подготовки студентов по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленности (профилю) Технология продуктов питания из растительного сырья.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией переработки различных видов пищевого сырья и производству продукции общественного питания, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

В рабочей программе определены цели и задачи, раскрыты компетенции, формируемые у будущего специалиста в результате освоения дисциплины.

Структура рабочей программы соответствует требованиям: включает и раскрывает трудоемкость и содержание модулей, содержит список основной и дополнительной литературы, информационное и программное обеспечение, критерии оценки знаний и умений, методические рекомендации для обучающихся.

Представленная в рабочей программе материальная база позволяет качественно проводить все виды учебных занятий по данной дисциплине.

**Заключение:** По содержанию, построению и оформлению рабочая программа по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи», разработанная Л.Г. Ермош и Е.Н. Непомнящих, соответствует требованиям высшей школы.

Доктор техн. наук,  
профессор кафедры  
технологии и организации  
общественного питания  
ФГАОУ ВО

«Сибирский федеральный университет»

Е.А. Струпан

