

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

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Чаплыгина И.А.

«29» марта 2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

«29» марта 2024 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ  
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.  
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### *КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ*

---

ФГОС ВО

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

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

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2024

Составители: Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2024 г.

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 № 8 «18» марта 2024 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«18» марта 2024 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол №7 «18» марта 2024 г.

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

«18» марта 2024 г.

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 докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«29» марта 2024 г.

## Содержание

<b>Аннотация.....</b>	<b>4</b>
<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>5</b>
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	5
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	5
4.3. Лекционные занятия .....	6
4.4. Лабораторные занятия.....	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	7
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	7
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....</b>	<b>7</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....</b>	<b>7</b>
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8) .....	7
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....	9
6.3. Программное обеспечение .....	9
<b>7.Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>	<b>9</b>
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....</b>	<b>10</b>
<b>9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....</b>	<b>10</b>
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	10
9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	10
Изменения .....	12

## Аннотация

Дисциплина «*Культура питания*» 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- 3) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с современной культурой питания, характеристикой столовой посуды, приборов и столового белья, правила и очередность подачи блюд, закусок и напитков, приемах сервировки стола.

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.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18) часов, лабораторные занятия (54) и 36 часов самостоятельной работы студента.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Культура питания*» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФТД.

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

Дисциплина «*Культура питания*» является основополагающей для изучения дисциплины «Технология детского питания», «Концепция здорового питания», «Основы физиологии питания и диетологии».

Особенностью дисциплины является организации приема гостей, правил подачи блюд и напитков.

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 - является освоение студентами теоретических и практических знаний, и приобретение умений и навыков в освоении правил культуры питания, этикета поведения делового человека, организации приема гостей, правил подачи блюд и напитков, для выполнения основных профессиональных задач в соответствии с профилем подготовки.

Задачи:

- Принимать участие в разработке новых правил культуры питания
- Принимать участие в управление правилами культуры питания на предприятиях
- Принимать участие в обеспечении высококвалифицированных специалистов по культуре питания

Таблица 1

#### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК- 3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 <sub>ук-3</sub> Понимает основные аспекты межличностных и групповых коммуникаций;	<b>Знать:</b> основы сервировки столов, традиционные и новые направления в питании, как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни
	ИД-2 <sub>ук-3</sub> Применяет методы командного взаимодействия.	<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

### 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
			№4
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>2</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		18	18 / 4
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		54	54 / 6
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
самостоятельное изучение тем и разделов		9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
подготовка к зачету		9	9
<b>Вид контроля:</b>			<b>Зачет</b>

### 4. Структура и содержание дисциплины

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

Таблица 3

**Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины**

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеауди- тная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
<b>Модуль 1. Культура питания</b>	<b>99</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>27</b>
Модульная единица 1.1 Столовая посуда и белье. Сервизные работы Меню. Сервировка стола	<b>52</b>	8	30	14
Модульная единица 1.2 Правила обращения и особенности подачи блюд и напитков Виды банкетов. Национальные особенности культуры питания народов	<b>47</b>	10	24	13
<b>Подготовка к зачету</b>	<b>9</b>			<b>9</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>54</b>	<b>36</b>

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### Модуль 1. Культура питания

**Модульная единица 1.1** Столовая посуда и белье. Сервизные работы Меню. Сервировка стола. Виды посуды. Столовые приборы. Столовое белье. Сервизные работы. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Накрытие столов скатертями и приемы складывания салфеток. Основные приборы при сервировке стола. Предварительная сервировка.

**Модульная единица 1.2** Правила обращения и особенности подачи блюд и напитков Виды банкетов. Национальные особенности культуры питания народов

Подача холодных блюд, закусок, горячих закусок, супов. подача сладких блюд и напитков. Правила обращения с блюдами и напитками. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Культура питания различных стран.

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол- во часов
1.	МОДУЛЬ 1. Культура питания		зачет	18
	Модульная единица 1.1	Лекция №1. Виды посуды. Столовые приборы. Столовое белье. Сервизные работы.	зачет	2
		Лекция №2. Назначение и принципы составления меню.		2
		Лекция №3. Виды меню.		2
		Лекция №4. Накрытие столов скатертями и приемы складывания салфеток. Основные приборы при сервировки стола. Предварительная сервировка.		2
	Модульная единица 1.2	Лекция №5. Подача холодных блюд, закусок, горячих закусок, супов. Подача сладких блюд и напитков.	зачет	2
		Лекция №6. Правила обращения с блюдами и напитками.		2
		Лекция №7. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.		2
		Лекция №8. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.		2
		Лекция №9. Культура питания различных стран.		2
	ИТОГО:			18

## 4.4 Лабораторные занятия

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	МОДУЛЬ 1. Культура питания		зачет	54
	Модульная единица 1.1	Занятие №1 Приемы складывания салфеток.	Защита	6
		Занятие №2 Накрытие столов скатертями.	Защита	6
		Занятие №3. Предварительная сервировка стола для завтрака.	Защита	6
		Занятие №4. Предварительная сервировка стола для обеда.	Защита	6
		Занятие №5. Предварительная сервировка стола для ужина.	Защита	6
Модульная единица 1.2	Занятие №6.Организация юбилейных банкетов.	Защита	6	
	Занятие №7.Организация праздничных банкетов.	Защита	6	
	Занятие №8. Организация коктейля-вечера.	Защита	6	
	Занятие №9. Организация банкета-чая.	Защита	6	
	ИТОГО:			54

#### 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 из 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 рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1 Культура питания			27
1	Модульная единица 1.1	Накрытие столов скатертями	1
		Праздничное меню	1
		Праздничная сервировка стола	2
		самоподготовка к текущему контролю знаний	10
	Модульная единица 1.2	Подача холодных блюд	1
		Напитки	1
		Организация банкета-фуршета	1
		Организация банкета с полным обслуживанием	2
		самоподготовка к текущему контролю знаний	8
	Подготовка к зачету	9	
ВСЕГО			36

#### 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

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

Таблица 7

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

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
УК-3	1-9	1-9	1	Зачет

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина «Культура питания»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходи-мое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Л, ЛЗ	Культура питания: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 "Производство продуктов питания из растительного сырья"	Типсина Н.Н.	КрасГАУ	2016	+		+		70	25
Л, ЛЗ	Приготовление пищи для массового питания : учебное пособие для студентов обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья"	Типсина Н.Н. Ташлыкова Е. Е.	КрасГАУ	2012	+		+		70	70
Л, ЛЗ	Технологические приемы приготовления пищи : учебное пособие для студентов по направлению "Продукты питания из растительного сырья"	Типсина Н.Н. Ташлыкова Е. Е.	КрасГАУ	2012	+		+		70	70
Дополнительная										
Л, ЛЗ	Культура питания: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" специальности 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий".	Типсина Н.Н. Ташлыкова Е. Е.	КрасГАУ	2010	+		+		70	70
Л, ЛЗ	Гомеостаз и питание: учебное пособие	Мезенова О. Я.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+			<a href="https://e.lanbook.com/book/115484">https://e.lanbook.com/book/115484</a>	
Л, ЛЗ	Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для прикладного бакалавриата	Пасько О. В. Бураковская Н. В.	Москва: Издательство Юрайт	2019		+			<a href="http://www.biblio-online.ru/bcode/437672">http://www.biblio-online.ru/bcode/437672</a>	
Л, ЛЗ	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для прикладного бакалавриата	Пасько О. В. Автюхова О. В.	Москва: Издательство Юрайт	2019		+			<a href="http://www.biblio-online.ru/bcode/437707">http://www.biblio-online.ru/bcode/437707</a>	

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.



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 «Агриб» - <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 Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

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

При изучении дисциплины «Культура питания» со студентами в течение 4 семестра проводятся лабораторные занятия. Зачет 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**

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение лабораторных работ	Защита лабораторных работ	Зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ <sub>1</sub>	0-9	0-21	0-35	0-25	0-100
ИТОГО за КМ1	0-9	0-21	0-35	0-25	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 «Культура питания» 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"Samsun, проектор Vivitek D945VX, экран ScreenMedia183x). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Культура питания» предназначена специализированная аудитория (2-05), в которой имеется мультимедийное оборудование, столы, стулья, маркерная доска, парты, стулья, установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды, миксер В-5Н планетарный, печь конвекц. XF035-TG Arianna Manyal, Кухонная машина VITEK VT-1436, стол разделочный центральный СРЦ, плита Лысьва ЭП 411, Эл.плита Мечта-15М, Холодильник БИРЮСА-151, СВЧ-печь Samsung CE-2813NR, набор выемок Русский Алфавит, фритюрница ТЕВ 2001, соковыжималка садовая с шинковкой, набор вырубков, набор для работы с марципаном, формы силиконовые в ассортименте, формы для кексов и печенья, формы для шоколада, кондитерские мешки и насадки, столовая посуда, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

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

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

На освоение дисциплины «Культура питания» учебным планом отводится 108 часов. Аудиторные занятия занимают 58,5 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (18 часов), из них 4 часов в интерактивной форме и лабораторного (54 часов) типа, из них 6 часов в интерактивной форме. Самостоятельная работа (36 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки и защите лабораторных работ.

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.

Таблица 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:

Янова М.А.

\_\_\_\_\_

## РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Культура питания»

В рабочей программе цели и задачи сформулированы четко, соответствуют компетенциям, необходимые в будущей работе. Соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Материал курса разбит на модули и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Также в рабочей программе разработаны структура и содержание модулей, определены трудоемкость модульных единиц, даны не только точные определения лабораторных занятий, но и приведены образовательные технологии для их проведения

Содержание и трудоемкость лекционного материала и практических занятий соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов предполагает изучение вопросов способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика соответствует содержанию дисциплины.

В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое, информационное и программное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины. Разработан рейтинг-план. Образовательные технологии, приведенные в программе, соответствуют современным направлениям педагогической науки.



Начальник производственно-технологической  
службы ЦАО «Красноярский хлеб»

  
(подпись)

Г.Г. Гуркаева