

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
ВВЕДЕНИЕ В ПРОФИЛЬ НАПРАВЛЕНИЯ

ФГОС ВО

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

направленность (профиль): *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Курс 1

Семестр 2

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Кох Денис Александрович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211

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

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 2022 г.

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

«25» марта 2022 г.

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

«31» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Требования к дисциплине	4
1.1. Внешние и внутренние требования.....	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе	4
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. Структура дисциплины.....	5
4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	6
4.3. Содержание модулей дисциплины.....	6
4.4. Практические занятия.....	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины	7
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. Основная литература.....	8
6.2. Дополнительная литература	8
6.3. Программное обеспечение.....	8
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	11
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	11
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	11
10. Образовательные технологии.....	12

Аннотация

Дисциплина Введение в профиль направления относится к вариативной части Блоку 1 дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий". Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с ознакомлением ассортимента и технологий производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме опроса и промежуточный контроль в форме - *зачета*.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 18 часов, практические 36 часов и 54 часа самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Введение в профиль направления» включена в ОПОП, в вариативную часть блока 1 дисциплин.

Реализация в дисциплине «Введение в профиль направления» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.0.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» должна формировать следующие компетенции:

<u>ПК - 4</u>	<u>способностью применить специализированные знания в области</u>
(индекс (код) компетенции)	(название компетенции)

технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Введение в профиль направления» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: Технология муки и крупы, Технология продуктов питания из растительного сырья, Технология макаронных изделий, Технология хлебобулочных изделий, Технология кондитерских изделий.

Особенностью дисциплины является знакомство с основами технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Целью дисциплины «Введение в профиль направления» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области переработки растительного сырья и технологии производства продуктов питания и их значимость в системе АПК.

Задачи дисциплины изучить классификацию и характеристику хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

В результате изучения дисциплины студент должен:

- Знать задачи профессиональной деятельности выпускника, квалификационные требования. Классификацию и характеристику хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, основное сырье и общие сведения о технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

- Уметь проводить анализ состояния хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности на базе использования банка данных тенденций развития этих производств.
- Владеть навыками работы с научно-технической литературой.

Реализация в дисциплине «Введение в профиль направления» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» должна формировать следующие компетенции:

ПК - 4 – способностью применить специализированные знания в области
(индекс (код) компетенции) (название компетенции)
технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения
профильных технологических дисциплин

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	семестр № 2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа в том числе:	1,5	54	54
Лекции (Л)		18	18
Практические занятия (ПЗ)		36	36
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	1,5	54	54
самостоятельное изучение тем и разделов		27	27
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в виде таблицы 2.

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ПЗ	СРС	
1.	Модуль 1 Введение в профиль направления	99	18	36	45	Зачет в виде устного опроса или тестирования в системе moodle
	Подготовка к зачету	9	-	-	9	
	ИТОГО	108	18	36	54	

4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ПЗ	
Модуль 1 Введение в профиль направления	108	18	36	54
Модульная единица 1.1. Хлеб и хлебные изделия	42	6	20	16
Модульная единица 1.2. Макароны изделия.	22	4	4	14
Модульная единица 1.3. Кондитерские изделия.	35	8	12	15
Подготовка к зачету	9			9
ИТОГО	108	18	36	54

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1 Введение в профиль направления		Зачет	6
1	Модульная единица 1.1. Хлеб и хлебные изделия	Лекция № 1. Введение. Основные направления развития пищевой промышленности	зачет	2
		Лекция № 2. Хлеб и хлебобулочные изделия	зачет	2
		Лекция № 3. Бараночные и сухарные изделия. Соломка. Хрустящие хлебцы. Хлебные палочки.	зачет	2
2	Модульная единица 1.2. Макароны изделия.	Лекция № 4. Ассортимент макаронных изделий.	зачет	2
		Лекция № 5. Производство макаронных изделий	зачет	2
3	Модульная единица 1.3. Кондитерские изделия.	Лекция № 6. Сырье для производства кондитерских изделий	зачет	2
		Лекция № 7. Фруктово-ягодные кондитерские изделия	зачет	2
		Лекция № 8. Карамель Конфеты. Драже. Ирис	зачет	2
		Лекция № 9. Мучные кондитерские изделия	зачет	2
	ИТОГО			18

4.4. Практические занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1 Введение в профиль направления		зачет	36
1	Модульная единица 1.1. Хлеб и хлебные изделия	Занятие № 1. 2. Экскурсия на ПАО «Красноярский хлеб» цех по производству хлеба.	опрос	8
		Занятие № 3. 4. Экскурсия на ПАО	опрос	8

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		«Красноярский хлеб» цех по производству вафель и пряников.		
		Занятие № 5. Экскурсия на ПАО «Дивногорский хлебозавод».	опрос	4
2	Модульная единица 1.2. Макароны изделия.	Занятие № 6. Экскурсия на ОА «Краскон» макаронных цех	опрос	4
3	Модульная единица 1.3. Кондитерские изделия.	Занятие № 7. 8. Экскурсия на ОА «Краскон» кондитерский цех	опрос	8
		Занятие № 9. Экскурсия на ОА «Краскон» мармеладный цех	опрос	4
ИТОГО				36

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекции;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к практическим занятиям.

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

Таблица 6

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

№п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1 Введение в профиль направления			54
1	Модульная единица 1.1. Хлеб и хлебные изделия	Развитие кондитерской промышленности	2
		Развитие хлебопекарной промышленности	2
		Национальные сорта хлеба	2
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	10
2	Модульная единица 1.2. Макароны изделия.	Производство макаронных изделий	12
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
3	Модульная единица 1.3. Кондитерские изделия.	Национальные сахарные кондитерские изделия	5
		Национальные мучные кондитерские изделия	4
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6
4		Подготовка к зачету	9
ВСЕГО			54

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4	1-9	1-9	1-3	Зачет в виде устного опроса или тестирования в системе moodle

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Основы кондитерского производства: учебник / А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 532 с.
2. Технологическое оборудование предприятий отрасли: [учебное пособие для студентов по направлению 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья"] / Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2017. - 111 с.
3. Технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 156 с.
4. Технология кондитерского производства: лабораторный практикум: учебное пособие по направлению подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" очной и заочной форм обучения / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск :КрасГАУ, 2016. - 169 с.
5. Технология мучных кондитерских изделий: учебное пособие / Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина, Д. В. Штефен; Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2016. - 113 с.
6. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Высшее образование).
7. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство): учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья" / Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева. - КрасГАУ, 2013. - 161 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Введение в специальность. Ц. Р. Зайчик. - Москва: ДеЛипринт, 2006 – 448 с.
2. Продукты питания в отечественной и зарубежной истории: учеб. пособие / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - Москва: ДеЛипринт, 2006 . - 295 с.
3. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Ч. 3: Технология макаронных изделий: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 260202 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Г. М. Медведев. - 2006. - 308 с.

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);
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.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина Введение в профиль направления Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины : лекции 18 час.; лабораторные работы час.; практические занятия 36 час.;

КП(КР) час.; СРС 54 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Лекции, ПЗ, СРС	Основы кондитерского производства	А.И. Драгилев, Г.А. Маршалкин	Санкт-Петербург, Лань	2018		+	+		Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/100934	
Лекции, ПЗ, СРС	Технологическое оборудование предприятий отрасли	Н. Н. Типсина, Д. А. Кох, Н. А. Гречишникова	Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск	2017	+	+	+	+	25	30
Лекции, ПЗ, СРС	Технология кондитерских изделий	Т.В. Рензяева, Г.И. Назимова, А.С.Марков	Санкт-Петербург: Лань	2019		+			Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/114690	
Лекции, ПЗ, СРС	Технология кондитерского производства	Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина	Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск	2016	+	+	+	+	25	30, Ирбис
Лекции, ПЗ, СРС	Технология мучных кондитерских изделий	Н. Н. Типсина, Н. В. Присухина, Д. В. Штефен	Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск	2016	+	+	+	+	25	30, Ирбис
Лекции, ПЗ, СРС	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко	Юрайт	2019					ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://www.biblio-online.ru/bcode/437062	

	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (специализация хлебопекарное и макаронное производство).	Н. Н. Типсина, Г. К. Селезнева	КрасГАУ	2013	+	+	+	+	25	80, Ирбис
Дополнительная										
Лекции, ПЗ, СРС	Введение в специальность	Зайчик Ц.Р.	М.: Колос	2006	+		+			7
Лекции, ПЗ, СРС	Продукты питания в отечественной и зарубежной истории	Донченко Л.В.	М.: Колос	2006	+		+			5
Лекции, ПЗ, СРС	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	Медведьев Г.М.:	ГИОРД,	2006	+		+		10	10

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Введение в профиль направления» со студентами в течение 2 семестра проводятся лекционные и практические занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9).

Таблица 9 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение практического занятия	Защита практического занятия	Зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁ -ДМ ₃	0-18	0-18	0-36	0-28	0-100
ИТОГО за КМ1	0-18	0-18	0-36	0-28	0-100

Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по дисциплине сдают зачет.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий практические занятия по дисциплине в следующих формах:

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

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачету 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

Ауд. 2-09 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Мультимедийная установка. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Ауд. 2-05 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, Стулья, Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual; Стол разделочный 2 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CASSW-1/5; Электроплита «Мечта»; Фритюрница ТЕВ 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

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (18 часов) и практического (36 часов) типа. Самостоятельная работа (54 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к практическим занятиям. Контроль самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям осуществляется с помощью электронного обучающего курса moodle. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовиться к практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины не допустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен

преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников(раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к практическим занятиям, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и практических занятий.

Данная дисциплина необходима для успешного освоения данного профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных производств» на основе основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» утвержденной приказом Министерством образования и науки РФ от 12.03.2015 № 211.

10. Образовательные технологии

1. При изучении теоретического курса используются методы ИТ (применение компьютеров для доступа к интернет ресурсам.
2. Материалы лекций представляются в устной форме.
3. При выполнении практических работ по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа.
4. Применяется рейтинго-модульная система аттестации студентов.

Таблица 10

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Хлеб и хлебные изделия;	Л	Интерактивная форма в виде беседы с демонстрацией слайдов	18 / 4
Макаронные изделия;	ЛЗ	Активные методы обучения: практические занятия.	36 / 8
Кондитерские изделия.			
Итого			54
Из них в интерактивной форме:			12



**Красноярский
Хлеб**

ПУБЛИЧНОЕ АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО

660061, г. Красноярск, ул. Калинина, 51
тел. (391) 221-44-63, факс (391) 221-99-60

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу «ВВЕДЕНИЕ В ПРОФИЛЬ НАПРАВЛЕНИЯ»

Составитель программы доцент кафедры ТХК и МП института пищевых производств ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ Кох Д.А. к.т.н..

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Цели и задачи сформулированы четко, отвечают современным направлениям развития образовательных технологий.

Рабочая программа включает тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на аудиторные занятия, и самостоятельную работу студентов.

Материал курса изучается в одном семестре. Содержание и трудоемкость лекционного материала, практических занятий соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов складывается из подготовки к занятиям способствующих углубленному изучению материала дисциплины.

В рабочей программе представлен рейтинг-план, позволяющий студентам ориентироваться при наборе баллов для успешного прохождения текущей аттестации и промежуточного контроля.

В целом рабочая программа разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта и рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Начальник производственно-технологической
службы ПАО «Красноярский хлеб»



 Гуркаева Г.Г.