

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

***ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ
ОФОРМЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ***

ФГОС ВО

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

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

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Непомнящих Елена Николаевна,
(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 кафедрой 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. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	6
4.3. Содержание модулей дисциплины	6
4.4. Лабораторные занятия	7
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	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	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	10
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины	10
10. Образовательные технологии.....	11

Аннотация

Дисциплина «*Технологические приемы оформления продуктов питания*» относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору студентов. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурной компетенции ОК-5, ПК – 4, ПК – 11 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с этикетом и эстетикой поведения делового человека, правилами культуры питания, организацией приема гостей, правилами подачи блюд и напитков.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в устной форме и промежуточный контроль в форме зачет.

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

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «*Технологические приемы оформления продуктов питания*» включена в ОПОП в вариативную часть блока 1 дисциплин по выбору.

Реализация в дисциплине «*Технологические приемы оформления продуктов питания*» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «*Продукты питания из растительного сырья*», профилю «*Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*» должна формировать следующие компетенции:

ОК – 5 – способностью к самоорганизации и самообразованию

ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

ПК - 11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «*Технологические приемы оформления продуктов питания*» является «*Введение в технологию продуктов питания*», «*Технология приготовления пищи*», «*Культура питания*».

Дисциплина «*Технологические приемы оформления продуктов питания*» является основополагающим для изучения следующей дисциплины: *Технология приготовления пищи*.

Особенностью дисциплины является оформления блюд, правил подачи блюд и напитков.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «*Технологические приемы оформления продуктов питания*» является освоение студентами теоретических и практических знаний, и приобретение умений и навыков в освоении правил оформления продуктов 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 технологических приемов оформления продуктов питания
- Принимать участие управление правилами технологических приемов оформления продуктов питания
- Принимать участие в обеспечении высококвалифицированных специалистов по оформлению продуктов питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать теоретические основы технологии технологических приемов оформления продуктов питания.

Уметь использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результат технологического процесса; критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков.

Владеть навыками по сервировки стола, подаче блюд и напитков, правилами обращения с блюдами и напитками.

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

ОК-5 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

ПК-4 - способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.

ПК-11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часа), 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.	по семестрам
			№5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	1,5	54	54
Лекции (Л)		18	18
Лабораторные работы (ЛР)		36	36
Самостоятельная работа (СРС)	1,5	54	54
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	ЛЗ	СРС	
1.	Модуль 1. Технологические приемы оформления продуктов питания	99	18	36	45	зачет
2.	подготовка к зачету				9	
	ИТОГО:	108	18	36	54	

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудитор ная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1. Технологические приемы оформления продуктов питания	108	18	36	54
Модульная единица 1.1 История оформления и подачи блюд. Правила оформления и подачи блюда. Характеристика сырья для оформления и способы его хранения. Характеристика используемого оборудования и инвентаря	40	10		30
Модульная единица 1.2 Инструменты для оформления. Способы декоративного украшения блюд. Требования к качеству оформленного блюда.	59	8	36	15
Подготовка к зачету	9	-	-	9
ИТОГО:	108	18	36	54

4.3. Содержание модулей дисциплины

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Технологические приемы оформления продуктов питания			18
2	Модульная единица 1.1 История оформления и подачи блюд. Правила оформления и подачи блюда. Характеристика сырья для оформления и способы его хранения. Характеристика используемого оборудования и инвентаря	Лекция №1. История оформления и подачи блюд.	зачет	2
		Лекция №2. Правила оформления и подачи горячих и холодных блюд.	зачет	2
		Лекция №3. Характеристика сырья и способы его хранения	зачет	2
		Лекция №4. Способы и приемы технологической обработки сырья	зачет	2
		Лекция № 5. Выбор и декор посуды, для подачи блюда.	зачет	2
3	Модульная единица 1.2 Инструменты для оформления. Способы декоративного украшения блюд. Требования к качеству оформленного блюда.	Лекция № 6. Инструменты и приспособления для украшения.	зачет	2
		Лекция № 7 Фигурные приспособления и высежки. Мелкие формы и круглые высежки	зачет	2
		Лекция № 8. Карвинг. Дрессинг. Карамель и фигурки из мастики.	зачет	2
		Лекция № 9. Гости и стандарты оформления и украшения готовой продукции	зачет	2
	ИТОГО:			18

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. Технологические приемы оформления продуктов питания			36
	Модульная единица 1.2 Инструменты для оформления. Способы декоративного украшения блюд. Требования к качеству оформленного блюда.	Лабораторная работа № 1-2 Ознакомление и работа с инструментами и приспособления для украшения.	Защита лабораторных работ	8
		Лабораторная работа № 3-4. Высечки, формы, приспособления для украшения.		8
		Лабораторная работа № 5. Карвинг из овощей		4
		Лабораторная работа № 6. Карвинг из фруктов		4
		Лабораторная работа № 7. Дрессинг.		4
		Лабораторная работа № 8-9. Карамель и фигурки из мастики.		8
	ИТОГО:			36

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

4.5.1. Перечень вопросов для самоподготовки к текущему контролю знаний

Формы организации самостоятельной работы студентов:

- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекции;
- подготовка к лабораторным занятиям;

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1. Технологические приемы оформления продуктов питания			54
1.	Модульная единица 1.1	Сырье, сроки хранения.	10
		Новое оборудование и инвентарь для украшения	10
		самоподготовка к текущему контролю знаний	10
2.	Модульная единица 1.2	Требования к качеству оформленного блюда.	7
		самоподготовка к текущему контролю знаний	8
		Самоподготовка к текущему контролю	9
ВСЕГО			54

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОК - 5; ПК - 4; ПК - 11	1-9	1-9	54	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Н. Н. Типсина, Е. Е. Ташлыкова Технологические приемы приготовления пищи: учебное пособие для студентов по направлению "Продукты питания из растительного сырья" - КрасГАУ, 2012. - 187
2. Т.Р. Любецкая. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 308

6.2. Дополнительная литература

1. Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова Санитария и гигиена питания: учебное пособие — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 188 с.
2. Э.Э. Сафонова, Е.П. Линич, В.В. Быченкова Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие /. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 180 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 (специальность) 19.03.02. «Продукты питания из растительного сырья»

Дисциплина Технологические приемы оформления продуктов питания Количество студентов -

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

КП(КР) - час.; СРС 54 час.

Таблица 7

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										
Л, ЛР	Технологические приемы приготовления пищи: учебное пособие для студентов по направлению "Продукты питания из растительного сырья"	Н. Н. Типсина Е. Е. Ташлыкова	КрасГАУ	2012	+		+		70	70
Л, ЛР	Организация обслуживания в индустрии питания: учебник	Т.Р. Любецкая	Санкт-Петербург: Лань	2019		+			https://e.lanbook.com/book/123665	
Дополнительная										
Л, ЛР	Санитария и гигиена питания: учебное пособие — 2-е изд., стер.	Е.П. Линич Э.Э. Сафонова	Санкт-Петербург: Лань	2018		+			https://e.lanbook.com/book/103192	
Л, ЛР	Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие	Э.Э. Сафонова Е.П. Линич В.В. Быченкова	Санкт-Петербург: Лань	2018		+			https://e.lanbook.com/book/104856	

Директор научный библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Технологические приемы оформления продуктов питания» со студентами в течении семестра проводятся лабораторные 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 лабораторных работ	Защита лабораторных работ	Зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁	0-9	0-21	0-35	0-25	0-100
ИТОГО за КМ1	0-9	0-21	0-35	0-25	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 лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

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

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного с использованием метода сократического диалога. Студентам на усмотрение предлагается два вопроса из заранее выданного списка. Вопросы к экзамену приведены в фонде оценочных средств по данной дисциплине, где детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации

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-TGArianna Manual; Стол разделочный 2 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CASSW-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 рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

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

Обучающийся должен готовиться к лабораторным работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки

ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо 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 лабораторным работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

10. Образовательные технологии

1. При изучении теоретического курса используются методы ИТ (применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам)
2. Материалы лекций представляются в интерактивной и устной форме.
3. При проведении лабораторных занятий по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа.
4. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения.
5. Применяется рейтинго-модульная система аттестации студентов.
6. Промежуточный контроль успеваемости проводится в форме устного зачета.

Таблица 10

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Модуль 1. Технологические приемы оформления продуктов питания	Лекции	Интерактивная форма в виде беседы с демонстрацией файлов	18/4
	Лабораторные работы	Активные методы обучения: Лабораторные занятия	36/8
ИТОГО			54
Из них в интерактивной форме			12

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Технологические приемы оформления продуктов 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 ПАО «Красноярский хлеб»




(подпись)

Г.Г. Гуркаева