

**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 ВОСТОЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ

ФГОС ВО

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

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

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Мельникова Екатерина Валерьевна, канд. техн. наук
(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. <i>Внешние и внутренние требования</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Место дисциплины в учебном процессе</i>	<i>4</i>
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. <i>Структура дисциплины.....</i>	<i>5</i>
4.2. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	<i>6</i>
4.3. <i>Содержание модулей дисциплины</i>	<i>6</i>
4.4. <i>Лабораторные занятия.....</i>	<i>7</i>
4.5. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	<i>7</i>
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>7</i>
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. <i>Основная литература.....</i>	<i>8</i>
6.2. <i>Дополнительная литература</i>	<i>8</i>
6.3. <i>Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям</i>	<i>8</i>
6.4. <i>Программное обеспечение</i>	<i>8</i>
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 «Технология восточных сладостей» относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-4, ПК-7, ПК-8 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией полуфабрикатов и готовых продуктов; физико-химическими, биохимическими процессами, происходящими в продуктах при их кулинарной обработке.

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 10 ч, лабораторные занятия 40ч и 58ч самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технология восточных сладостей» включена в ОПОП в вариативной части блока 1 дисциплин по выбору.

Реализация в дисциплине «Технология восточных сладостей» 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» которые формируют следующие компетенции:

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

ПК-7 - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья

ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология восточных сладостей» является «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Технология муки и крупы», «Технология кондитерских изделий».

Дисциплина «Технология восточных сладостей» является основополагающим для изучения дисциплины «Дипломного проектирования».

Особенностью дисциплины является изучение технологии производства мучных и сахарных восточных сладостей.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «Технология восточных сладостей» является освоение студентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства мучных и сахарных восточных сладостей.

Задачи:

- принимать участие в разработке новых видов продукции и технологий их производства;
- принимать участие в управлении технологическими процессами производства на предприятии;
- принимать участие в обеспечении выпуска высококачественной продукции;

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать ассортимент и технологию всех групп продукции восточных сладостей, принципы расчета рецептур, технологические режимы производства восточных сладостей; физико-химические процессы, протекающие при различных способах обработки сырья и формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции на всех стадиях производства; нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции.

Уметь использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результат технологического процесса; совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы; анализировать и решать проблемные производственные ситуации; разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; использовать в профессиональной деятельности компьютерные программы.

Владеть навыками по подготовке сырья к производству, приготовлению полуфабрикатов и готовых изделий.

Реализация в дисциплине «Технология восточных сладостей» 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:

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

ПК-7 - способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья

ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

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 трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа в том числе:	1,4	50	50
Лекции (Л)		10	10
Лабораторные работы (ЛР)		40	40
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	1,6	58	58
самостоятельное изучение тем и разделов		29	29
самоподготовка к текущему контролю знаний		20	20
Подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в таблице 2.

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ЛЗ	СРС	
1	Модуль 1 Технология восточных сладостей	99	10	40	49	Зачет
	Подготовка к зачету	9			9	
ИТОГО		108	10	40	58	

Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Технология восточных сладостей	99	10	40	49
Модульная единица 1.1 Введение. Основное и дополнительное сырье. Подготовка сырья к производству	24	2	8	14
Модульная единица 1.2 Технология производства восточных сладостей типа карамели	24	2	8	14
Модульная единица 1.3 Технология производства восточных сладостей типа мягких конфет	31	4	16	11
Модульная единица 1.4 Технология производства мучных восточных сладостей	20	2	8	10
Подготовка к зачету	9			9
ИТОГО	108	18	36	58

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технология восточных сладостей

Модульная единица 1.1 Введение. Основное и дополнительное сырье. Подготовка сырья к производству. Введение. Требования к качеству сырья. Подготовка сырья к производству. Производство полуфабрикатов.

Модульная единица 1.2 Технология производства восточных сладостей типа карамели.

Ассортимент изделий. Варка сиропов. Технология производства. Упаковка. Сроки и режимы хранения.

Модульная единица 1.3 Технология производства восточных сладостей типа мягких конфет
Ассортимент изделий. Технология производства конфетных масс. Упаковка. Сроки и режимы хранения. Способы формования. Упаковка. Сроки и режимы хранения.

Модульная единица 1.4 Технология производства мучных восточных сладостей.
Ассортимент изделий. Виды теста и начинок. Способы формования и режимы выпечки. Отделка. Упаковка и сроки хранения.

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1. Технология восточных сладостей			10
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Введение. Требования к качеству сырья. Подготовка сырья к производству. Производство полуфабрикатов.	Зачет	2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 2. Ассортимент изделий. Варка сиропов. Технология производства. Упаковка. Сроки и режимы хранения.	Зачет	2
	Модульная единица 1.3	Лекция № 3. Ассортимент изделий. Технология производства конфетных масс. Упаковка. Сроки и режимы хранения.	Зачет	4
		Лекция № 4. Способы формования. Упаковка. Сроки и режимы хранения.	Зачет	2
	Модульная единица 1.4	Лекция № 5. Ассортимент изделий. Виды теста и начинок. Способы формования и режимы выпечки. Отделка. Упаковка и сроки хранения.	Зачет	2
	Итого			10

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
1.	Модуль 1. Технология восточных сладостей		Зачет	40
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Приготовление козинака из орехов	Выполнение и защита ЛР	8
	Модульная единица 1.2	Занятие № 2. Приготовление нуги ореховой		8
	Модульная единица 1.3	Занятие № 3. Технология изготовления щербета молочного		8
		Занятие № 4. Технология изготовления рахат-лукума		8
	Модульная единица 1.4	Занятие № 5. Технология изготовления печенья "Земелах"		8
	ИТОГО			40

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

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, а также для систематического изучения дисциплины. Формы организации самостоятельной работы студентов:

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

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

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1 Технология восточных сладостей			49
1	Модульная единица 1.1 Введение. Основное и дополнительное сырье. Подготовка сырья к производству.	Ассортимент восточных сладостей. Дополнительное сырье.	2
2		Подготовка дополнительного сырья	5
3		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	5
4	Модульная единица 1.2 Технология производства восточных сладостей типа карамели	Технология производства грильяжных конфет	3
5		Приготовление сахаро-паточных сиропов	4
6		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	5
7	Модульная единица 1.3 Технология производства восточных сладостей типа мягких конфет	Технология производства щербета	4
8		Технология производства нуги	3
9		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	5
10	Модульная единица 1.4 Технология производства мучных восточных сладостей	Технология производства сливочной колбаски	8
11		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	5
Подготовка к зачету			9
ВСЕГО			58

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4; ПК-7; ПК-8	1-5	1-5	1-11	Зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Могильный М. П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации) / М. П. Могильный. - М. :ДеЛипринт, 2002. - 147 с.

2. Драгилев А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства: учебное пособие для студентов высших учебных заведений/ А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. - СПб.: Троицкий мост, 2011. - 359, [1] с.

6.2. Дополнительная литература

1. Типсина Н.Н. Восточные сладости и национальные изделия : [учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 (19.04.02) "Продукты питания из растительного сырья"] / Н. Н. Типсина; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2018. - 149 с.

2. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие / Т. А. Толмачева, В. Н. Николаев. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 132 с.

3. Олейникова А.Я. Практикум по технологии кондитерских изделий: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 270300 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / А. Я. Олейникова, Г. О. Магомедов, Т. Н. Мирошникова. - СПб.: ГИОРД, 2005. - 456 с.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Типсина Н.Н., Присухина Н.В. Технология кондитерского производства. Лабораторный практикум. – Красноярск: КрасГАУ, - 2016г.

6.4 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 «Технология восточных сладостей» Количество студентов 16

Общая трудоемкость дисциплины 108 час в том числе: лекции 10час.; лабораторные работы 40час.; СРС 58 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										
ЛР, Л, СРС	Восточные сладости	Могильный М.П.	Спб.: Профессия	2008	+		+		21	21
ЛР, Л, СРС	Драгилев А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства: учебное пособие для студентов высших учебных заведений	А. И. Драгилев Ф. М. Хамидулин	СПб.: Троицкий мост	2011	+		+		14	14
Дополнительная										
ЛР, Л, СРС	Восточные сладости и национальные изделия	Типсина Н.Н.	Красноярск: КрасГАУ	2018	+		+			
ЛР, Л, СРС	Технология кондитерских изделий	Олейникова А.Я. Аксенова Л.М. Магомедов Г.О.	М.: ПрофОбр- Издат	2010	+		+		10	10
ЛР, Л, СРС	Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие	В. Т. Толмачева А. Н. Николаев	Санкт- Петербург: Лань	2019					https://e.lanbook.com/book/122144	

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Технология восточных сладостей» со студентами в течение семестра проводится текущая и промежуточная аттестация.

Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 10).

Таблица 10

Рейтинг-план					
Календарный модуль 1					
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение лабораторных работ	Защита лабораторных работ	Зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ ₁	0-19	0-21	0-35	0-25	0-100
ИТОГО за КМ1	0-19	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, ведущим 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 зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам на усмотрение предлагается два вопроса из заранее выданного списка. Вопросы к зачету и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств.

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. 2-08 Учебная аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды; Комплект лабораторного оборудования КОХП; Стол разделочный 3 шт.; Весы электронные CASMW-300; Весы электронные CASSW-1/5; Электроплита «Лысьва»; Прибор УРЛ ; Прибор ПЧ-М; Сушильный шкаф СЭШ-3М; Миксер 5KPM50WHKitchenAID; Прибор Валента; Доска мраморная, Формы для печенья, кексов; Кондитерские мешки и насадки; Столовая посуда. Наглядные пособия

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (10 часов) и лабораторного (40 часов) типа. Самостоятельная работа (58 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 moodle. 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» и др. 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 электронной 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 рейтинга-модульная система аттестации студентов.
6. Промежуточный контроль успеваемости проводится в форме устного зачета.

Таблица 11

Образовательные технологии

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
МОДУЛЬ1.Технология восточных сладостей	Л	Интерактивная форма в виде беседы с демонстрацией слайдов	10 / 4
	ЛЗ	Активные методы обучения: лабораторные занятия.	40 / 16
Всего:			50
<i>из них в интерактивной форме</i>			<i>20</i>

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Технология восточных сладостей»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденная приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015г. № 211.

В рабочей программе соблюдены внешние и внутренние требования. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определено место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модули и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Разработаны структуры и содержание модулей, определена трудоемкость модульных единиц. Содержание и трудоемкость лекционного материала и лабораторного практикума соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов предполагает подготовку вопросов, способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика занятий соответствует содержанию дисциплины.

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

Министерство образования и науки РФ Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Сибирский Федеральный Университет» Торгово-экономический институт.

Д.т.н., проф. кафедры

«Технология и организация
общественного питания»



Струпан Е.А.