

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.
«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ФГОС ВО

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

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

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Составители: Ермош Лариса Георгиевна, докт. 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 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>
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>Программное обеспечение</i>	<i>9</i>
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	11
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	11
9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.....	11
10. Образовательные технологии.....	12

Аннотация

Дисциплина «*Технология приготовления пищи*» относится к вариативной части ФТД факультативыподготовки 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 общекультурных и профессиональных компетенций ОК-5, ПК-4 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией пищевых полуфабрикатов и готовых продуктов общественного питания.

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 зачета.

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

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «*Технология приготовления пищи*» включена в ОПОП в вариативную часть ФТД факультативы.

Реализация в дисциплине «Технология приготовления пищи» 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:

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию.

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

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «*Технология приготовления пищи*» является «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Пищевая микробиология».

Дисциплина «*Технология приготовления пищи*» является основополагающим для изучения дисциплины «Культура питания».

Особенностью дисциплины является изучение технологии производства полуфабрикатов и готовых блюд для общественного питания.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «*Технология приготовления пищи*» является обеспечить студентов систематизированными знаниями и практическими навыками и умениями в области технологии продукции общественного питания; пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

Задачи:

- Изучить ассортимент, нормативную документацию на продукцию общественного питания;
- Дать студентам практические навыки приготовления различных видов блюд;
- Дать основы проведения органолептической оценки различных видов продукции общественного питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать ассортимент и технологию всех групп продукции общественного питания, принципы построения рецептур, технологические процессы производства продукции общественного питания; 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; разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Владеть навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий.

Реализация в дисциплине «Технология приготовления пищи» 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 – способность к самоорганизации и самообразованию.

ПК-4 – способностью применить специализированные знания в области 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.	по семестрам №6
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) в том числе:	1,5	54	54
самостоятельное изучение тем и разделов		21	21
самоподготовка к текущему контролю знаний		24	24
Подготовка к зачету	0,25		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 приготовления пищи	108	18	36	54	зачет
ИТОГО		108	18	36	54	

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 приготовления пищи	108	18	36	45
Модульная единица 1.1 Введение. Механическая Кулинарная обработка овощей и формы их нарезки. Технология приготовления соусов.	12	2	4	6
Модульная единица 1.2 Технология приготовления супов	12	2	4	6
Модульная единица 1.3 Блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	12	2	4	6
Модульная единица 1.4 Блюда из мяса.	12	2	4	6
Модульная единица 1.5 Блюда из сельскохозяйственной птицы	12	2	4	6
Модульная единица 1.6 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	12	2	4	6
Модульная единица 1.7 Холодные блюда и закуски	12	2	4	6
Модульная единица 1.8 Сладкие блюда	12	2	4	6
Модульная единица 1.9 Мучные кулинарные изделия	12	2	4	6
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. Технология приготовления пищи			18
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Введение. Технология приготовления соусов	Зачет	2
	Модульная единица 1.2	Лекция № 2. Технология приготовления супов	Зачет	2
	Модульная единица 1.3	Лекция № 3. Ассортимент и технология блюд и гарниров из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	Зачет	2
	Модульная единица 1.4	Лекция № 4. Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из мяса	Зачет	2
	Модульная единица 1.5	Лекция № 5. Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из мяса сельскохозяйственной птицы	Зачет	2
	Модульная единица 1.6	Лекция № 6. Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Зачет	2
	Модульная единица 1.7 з	Лекция № 7. Холодные и банкетные блюда и закуски в общественном питании	Зачет	2
	Модульная единица 1.8	Лекция № 8. Ассортимент и технология холодных и горячих сладких блюд	Зачет	2
	Модульная единица 1.9 Мучные кулинарные изделия	Лекция № 9. Технология приготовления мучных кулинарных изделий из разных видов теста	Зачет	2
	ИТОГО			18

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 приготовления пищи		Зачет	36
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Изучение различных видов нарезки овощей. Технология приготовления соусов.	Выполнение и защита ЛР	4
	Модульная единица 1.2	Занятие № 2. Технология приготовления заправочных супов, супы-пюре, прозрачные супы.	Выполнение и защита ЛР	4
	Модульная единица 1.3	Занятие № 3. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	Выполнение и защита ЛР	4
	Модульная единица 1.4	Занятие № 4. Технология приготовления блюд из мяса	Выполнение и защита ЛР	4
	Модульная единица 1.5	Занятие № 5. Технология приготовления блюд из мяса птицы	Выполнение и защита ЛР	4
	Модульная единица 1.6	Занятие № 6. Технология приготовления блюд из рыбы	Выполнение и защита ЛР	4
	Модульная единица 1.7	Занятие № 7. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Выполнение и защита ЛР	4
	Модульная единица 1.8	Занятие № 8. Технология приготовления сладких блюд	Выполнение и защита ЛР	4
	Модульная единица 1.9	Занятие № 9. Технология приготовления мучных кулинарных блюд и изделий	Выполнение и защита ЛР	4
	ИТОГО			36

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 лекции;
- 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 вопросов для самостоятельного изучения и самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1 Технология приготовления пищи			54
1.	Модульная единица 1.1.	Виды нарезки овощей	1
2.		Ассортимент и технология холодных соусов	2
3.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
4.	Модульная	Ассортимент и технология холодных супов	3

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
5.	единица 1.2	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
6.	Модульная единица 1.3	Механическая кулинарная обработка и подготовка различных видов овощей к технологическому процессу.	3
7.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
8.	Модульная единица 1.4 Блюда из мяса	Ассортимент полуфабрикатов из различных вида мяса	3
9.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
10.	Модульная единица 1.5 Блюда из сельскохозяйственной птицы	Ассортимент и технология блюд из рубленой массы птицы	3
11.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
12.	Модульная единица 1.6 Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря	Ассортимент и технология блюд из рубленой рыбной массы	3
13.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
14.	Модульная единица 1.7 Холодные блюда и закуски	Технология заливных холодных блюд	3
15.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
16.	Модульная единица 1.8 Сладкие блюда	Ассортимент и технология сладких блюд из яблок	3
17.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
18.	Модульная единица 1.9 Мучные кулинарные изделия	Ассортимент и технология мучных гарниров	3
19.		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	3
	Подготовка к зачету		9
	ВСЕГО		54

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОК-5, ПК-4	1-9	1-9	1-21	зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература

1. Н.Н. Типсина, Е.Е. Ташлыкова Приготовление пищи для массового питания - М-во сел.хоз-ва. Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск:КрасГАУ, 2012. - 167,
2. Н.Н. Типсина, Е.Е. Ташлыкова Технологические приемы приготовления пищи - М-во сел.хоз-ва. Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск:КрасГАУ, 2012. – 187с.
3. Л. Г. Шатун Технология приготовления пищи: учебник - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2007. - 478, [1] с.

6.2 Дополнительная литература

1. М. В. Уласевич Технология приготовления пищи: [справочное пособие]- М. : Высшая школа, 2000. - 398, [1] с.
2. А. И. Мглинец [и др.] ; ред. А. И. Мглинец Технология продукции общественного питания: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов

специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 735 с.

3. А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие— Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 184 с.

4. Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 220 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 «Технология приготовления пищи» Количество студентов 12

Общая трудоемкость дисциплины 108 час в том числе: лекции 18час.; лабораторные работы 36час.; СРС 54 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Количество экз.
					Печ.	Электр	Библ.	Каф.	
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
Основная									
ЛР, Л, СРС	Приготовление пищи для массового питания	Н.Н.ТипсинаЕ.Е. Ташлыкова	Крас ГАУ	2012	+		+		70
ЛР, Л, СРС	Технологические приемы приготовления пищи	Н.Н.ТипсинаЕ.Е. Ташлыкова	Крас ГАУ	2012	+		+		70
ЛР, Л, СРС	Технологияприготовленияпищи	Л. Г. Шатун	М. : Дашков и К	2007	+		+		8
Дополнительная									
ЛР, Л, СРС	Технологияприготовленияпищи : [справочное пособие]	М. В. Уласевич	М.: Высшая школа	2000	+		+		4
ЛР, Л, СРС	Технология продукции общественного питания : учебник для студентов высших учебных заведений	А. И. Мглинец	СПб.: Троицкий мост	2010	+		+		1
	Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие	А. А. Закурдаева Я. П. Сердюкова	Персиановский: Донской ГАУ	2019		+			https://e.lanbook.com/book/133423
	.Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие	Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова	Санкт-Петербург: Лань	2017		+			URL: https://e.lanbook.com/book/93698

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

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

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем, ведущим лабораторные работы по дисциплине, в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине является зачет.

Студентам на усмотрение предлагается два три вопроса из заранее выданного списка или в виде тестирования студентов в электронном курсе дисциплины (<http://e.kgau.ru/>).

Вопросы к зачету и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств.

Таблица 10

Рейтинг-план

Календарный модуль 1				
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение лабораторных работ	Сдача зачета	
ДМ ₁	0-20	0-40	0-40	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-20	0-40	0-40	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ ₁	0-50	-	0-50	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-50	-	0-50	0-100

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 RedmondRMB-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 часов) типа. Самостоятельная работа (54 часа) 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. Материалы лекций представляются в интерактивной электронной и устной форме;
3. При проведении лабораторных занятий по ряду тем используется интерактивный метод «Анализ конкретных ситуаций (case-study)»;
4. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения;
5. Применяется рейтинг-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
Модуль 1. Технология приготовления пищи	лекции	Лекции- презентации	18
	лабораторные работы	Интерактивный метод «Анализ конкретных ситуаций (case-study)»	36
Итого			54

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Технология приготовления пищи»

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.