

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ

ФГОС ВО

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

направленность (профиль): *Биоэкономика технологических процессов в АПК*

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

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

«12» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профессионального стандарта: 08.043 Экономист предприятия; 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 9 «12» февраля 2026 г.

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

«12» февраля 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

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

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Биоэкономика технологических процессов в АПК» Янова М.А., докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	5
4.2. Содержание модулей дисциплины	6
4.3. Лекционные занятия	6
4.4. Лабораторные занятия.....	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	7
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	7
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	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	12
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	12
9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
Изменения	14

Аннотация

Дисциплина «Культура питания» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных (УК-3) и профессиональных компетенций (ПК-2) выпускника.

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

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защиты лабораторных работ; промежуточный контроль знаний зачет.

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

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Культура питания» является Технология продукции общественного питания и школьный курс технологии.

Дисциплина «Культура питания» является основополагающей для изучения профильных дисциплин.

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

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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

Задачи:

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

Таблица 1

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	ИД-1 _{ук-3} Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе для достижения поставленной цели; ИД-2 _{ук-3} Учитывает интересы других участников при выстраивании взаимодействия с учетом социальных	Знать: основы этикета, культурные особенности питания и принципы здорового рациона для грамотного участия в командных трапезах; Уметь: организовывать совместные приёмы пищи с учётом ограничений и предпочтений участников, договариваться о меню и создавать комфортную атмосферу;

	особенностей членов команды; ИД-3ук-3 Осуществляет обмен информацией между участниками команды с соблюдением установленных норм, правил и несёт ответственность за результат	Владеть: навыками коммуникации, сервировки и планирования питания в коллективе для укрепления командного взаимодействия.
ПК-2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1пк-2 Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИД-2пк-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе; ИД-3пк-2 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности	Знать: принципы безопасного и рационального производства продуктов из растительного сырья, нормы пищевой гигиены и санитарии, культурные традиции потребления растительной пищи; Уметь: организовывать производство с учётом культурных и диетических особенностей потребителей, контролировать соответствие продукции нормам культуры питания и стандартам качества; Владеть: навыками внедрения принципов культуры питания в технологические процессы (адаптация рецептур, маркировка, информирование потребителей) и оперативного управления линиями с ориентацией на здоровый рацион.

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 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	2,0	54	54
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		18	18 / 4
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		54	54 / 6
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1,0	36	36
самостоятельное изучение тем и разделов		9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

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

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Культура питания

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

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

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

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

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

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

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
МОДУЛЬ 1. Культура питания			зачет	54
1.	Модульная единица 1.1	Занятие № 1 Приемы складывания салфеток.	Защита	6
		Занятие № 2 Накрытие столов скатертями.	Защита	6
		Занятие № 3. Предварительная сервировка стола для завтрака.	Защита	6
		Занятие № 4. Предварительная сервировка стола для обеда.	Защита	6
		Занятие № 5. Предварительная сервировка стола для ужина.	Защита	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 1.2	Занятие № 6. Организация юбилейных банкетов.	Защита	6
		Занятие № 7. Организация праздничных банкетов.	Защита	6
		Занятие № 8. Организация коктейля-вечера.	Защита	6
		Занятие № 9. Организация банкета-чая.	Защита	6
	ИТОГО:			54

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

Самостоятельная работа организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Формы организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Культура питания»:

- работа над теоретическим материалом, представленном на лекциях;
- самостоятельное углубленное изучение разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- проработка вопросов к защитам лабораторных работ;
- использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе *LMS Moodle* для СРС.
- работа с источниками Интернета.

Все виды самостоятельной работы студентов обеспечены литературой библиотечного фонда университета. При самостоятельном изучении дисциплины студент так же должен использовать научную литературу из интернет - источников.

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

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

Таблица 6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1 Культура питания			45
1	Модульная единица 1.1	Накрытие столов скатертями	1
		Праздничное меню	1
		Праздничная сервировка стола	2
		самоподготовка к текущему контролю знаний	10
	Модульная единица 1.2	Подача холодных блюд	1
		Напитки	1
		Организация банкета-фуршета	1
		Организация банкета с полным обслуживанием	2
		самоподготовка к текущему контролю знаний	8
		Подготовка к зачету	9
ВСЕГО			36

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

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

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
УК-3; УК-6	1-9	1-9	1	Зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины*6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)**6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)*

1. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронно-библиотечная система «Агрилиб» - <http://ebs.rgazu.ru/>
6. Электронно-библиотечная система «Лань» - e.lanbook.com
7. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - www.biblio-online.ru

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian Open License Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

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

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Л, ЛЗ; СРС	Технология и организация производства ресторанной продукции	А.Т. Васюкова, А.В. Мошкин; под редакцией А.Т. Васюковой.	Москва: Издательство Юрайт,	2026					Юрайт – URL: https://urait.ru/bcode/590277	
Л, ЛЗ; СРС	Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания	Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта	Москва: Издательство Юрайт	2026					Юрайт – URL: https://urait.ru/bcode/584690	
Л, ЛЗ; СРС	Организация производства в ресторанах	А.Т. Васюкова, А.В. Мошкин; под редакцией А.Т. Васюковой	Москва: Издательство Юрайт	2026					Юрайт – URL: https://urait.ru/bcode/590287	
Л, ЛЗ; СРС	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Г.С. Сологубова	Москва: Издательство Юрайт	2026					Юрайт – URL: https://urait.ru/bcode/584294	
Л, ЛЗ; СРС	Культура питания	Типсина Н.Н.	КрасГАУ	2016	+		+		70	25
Л, ЛЗ; СРС	Приготовление пищи для массового питания	Типсина Н.Н. Ташлыкова Е. Е.	КрасГАУ	2012	+		+		70	70
Л, ЛЗ; СРС	Технологические приемы приготовления пищи	Типсина Н.Н. Ташлыкова Е. Е.	КрасГАУ	2012	+		+		70	70
Дополнительная										
Л, ЛЗ; СРС	Культура питания	Типсина Н.Н. Ташлыкова Е. Е.	КрасГАУ	2010	+		+		70	70

Л, ЛЗ; СРС	Гомеостаз и питание: учебное пособие	Мезенова О.Я.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+			https://e.lanbook.com/book/115484
Л, ЛЗ; СРС	Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для прикладного бакалавриата	Пасько О. В. Бураковская Н.В.	Москва: Издательство Юрайт	2019		+			http://www.biblio-online.ru/bcode/437672
Л, ЛЗ; СРС	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для прикладного бакалавриата	Пасько О.В. Автюхова О. В.	Москва: Издательство Юрайт	2019		+			http://www.biblio-online.ru/bcode/437707

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Культура питания» со студентами в течение 4 семестра проводятся лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle.

Таблица 9

Рейтинг-план					Итого баллов
Календарный модуль 1					
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

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

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

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

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

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Культура питания» предназначена специализированная аудитория (2-09), в которой имеется мультимедийное оборудование, Интерактивная доска IQBoard DVT T087, столы, стулья, маркерная доска, доска, компьютеры (15 шт.), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

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

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Культура питания» учебным планом отводится 108 часов. Аудиторные занятия занимают 50 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (18 часов), из них 4 часов в интерактивной форме и лабораторного (36 часов) типа, из них 6 часов в интерактивной форме. Самостоятельная работа (54 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки и защите лабораторных работ.

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам и их защита, углубленная проработка теоретических вопросов по темам дисциплины. В ходе изучения дисциплины студент должен использовать литературу научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ», тексты лекций и дополнительный материал, представленный преподавателем в электронном курсе.

Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью обучающего курса в системе электронно-дистанционного обучения moodle. Форма промежуточного контроля – зачет.

9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) (со стороны преподавателя);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации (обеспечивается со стороны университета, как и всех других дисциплин);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях (обеспечивается составлением расписания лекционного курса в корпусах и аудиториях университета, адаптированных для данной группы обучающихся).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются кафедрой при наличии студента с конкретными ограниченными возможностями и могут быть предоставлены в одной из форм, указанной в таблице 10.

Таблица 10

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся студентов.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа в виде консультаций с преподавателем, дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Янова М.А.

**РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ»**

В рабочей программе для дисциплины «Культура питания» соблюдены внешние и внутренние требования в соответствии нормативной документации. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определенно место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, индексы достижения, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модуль 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 образования «Сибирский Федеральный Университет»
Торгово-экономический институт.

Доктор техн. наук,
профессор
каф. Технологии и организации
общественного питания
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан