

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
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ
ОФОРМЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ФГОС ВО

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

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

Курс 3

Семестр 6

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

Составитель: Стеничкина Лариса Александровна, ст. преподаватель
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» января 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. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	<i>5</i>
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины</i>	<i>6</i>
4.3. <i>Лекционные занятия</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	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. <i>Карта обеспеченности литературой (таблица 8)</i>	<i>8</i>
6.2. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)</i>	<i>8</i>
6.3. <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
9.1. <i>Методические указания по дисциплине для обучающихся.....</i>	<i>10</i>
9.2. <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	<i>11</i>

Аннотация

Дисциплина «Технологические приемы оформления продуктов 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 Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных (УК-3) и профессиональных компетенций (ПК-2) 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 занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защита лабораторных занятий и промежуточная аттестация в форме зачета.

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

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технологические приемы оформления продуктов питания» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФТД.

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

Дисциплина «Технологические приемы оформления продуктов питания» является основополагающей для Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания, Технология детского питания, Технология диетического питания.

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. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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.

Задачи дисциплины:

- 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.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 1

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-3 Способен осуществлять социальное	ИД-1ук-3 Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе для достижения поставленной цели;	Знать: основы эффективной коммуникации и типовые роли в кулинарной команде (шеф-повар, су-шеф, повар холодного/горячего цеха и др.) в процессе оформления блюд.

взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>ИД-2ук-3 Учитывает интересы других участников при выстраивании взаимодействия с учетом социальных особенностей членов команды;</p> <p>ИД-3ук-3 Осуществляет обмен информацией между участниками команды с соблюдением установленных норм, правил и несёт ответственность за результат</p>	<p>Уметь: согласовывать свои действия с другими членами команды при одновременной работе над несколькими позициями меню.</p> <p>Владеть: навыками командной работы при создании сложных композиций и многокомпонентных блюд (например, банкетных закусок или тематических сервировок).</p>
ПК-2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<p>ИД-1пк-2 Контролирует технологии производства и организацию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>ИД-2пк-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе;</p> <p>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</p>	<p>Знать: принципы работы и функциональные возможности автоматизированных технологических линий для переработки растительного сырья, включая системы контроля и управления, а также нормативные требования к безопасности и качеству продукции.</p> <p>Уметь: оперативно корректировать параметры технологического процесса (температуру, скорость подачи, дозировку компонентов и т.д.) на автоматизированной линии в соответствии с рецептурой и текущими производственными условиями.</p> <p>Владеть: навыками мониторинга и оперативного управления работой автоматизированного оборудования (конвейеров, дозаторов, смесителей, фасовочных машин и т.п.) при производстве продуктов из растительного сырья, включая выявление и устранение типовых сбоев без остановки линии.</p>

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
			№ 6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	2	72	72
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		18	18/4
Лабораторные занятия (ЛЗ)/ в том числе в интерактивной форме		54	54/12
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1	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. Технологические приемы оформления продуктов питания	99	18	54	27
Модульная единица 1.1 История оформления и подачи блюд. Правила оформления и подачи блюда.	19	10	-	9

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудио рная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Характеристика сырья для оформления и способы его хранения. Характеристика используемого оборудования и инвентаря				
Модульная единица 1.2 Инструменты для оформления. Способы декоративного украшения блюд. Требования к качеству оформленного блюда.	80	8	54	18
Подготовка и сдача зачета	9	-	-	9
ИТОГО	108	18	54	36

4.2. Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Технологические приемы оформления продуктов питания

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

История оформления и подачи блюд. Правила оформления и подачи горячих и холодных блюд. Характеристика сырья и способы его хранения. Способы и приемы технологической обработки сырья. Инструменты и приспособления для украшения. Фигурные приспособления и высечки. Мелкие формы и круглые высечки.

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. Технологические приемы оформления продуктов питания		Зачет	18
1	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.	тестирование	2
		Лекция № 2. Правила оформления и подачи горячих и холодных блюд.		2
		Лекция № 3. Характеристика сырья и способы его хранения.		2
		Лекция № 4. Способы и приемы технологической обработки сырья.		2
		Лекция № 5. Выбор и декор посуды, для подачи блюда.		2
	Модульная единица 1.2 Инструменты для оформления. Способы декоративного украшения блюд. Требования к качеству оформленного блюда.	Лекция № 6. Инструменты и приспособления для украшения.		2
		Лекция № 7. Фигурные приспособления и высечки. Мелкие формы и круглые высечки.		2
		Лекция № 8. Карвинг. Дрессинг. Карамель и фигурки из мастики.		2
		Лекция № 9. Гости и стандарты оформления и украшения готовой продукции.		2
	ИТОГО			18

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторные занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Технологические приемы оформления продуктов питания		Зачет	54
1.	Модульная единица 1.2 Инструменты для оформления. Способы декоративного украшения блюд. Требования к качеству оформленного блюда.	Занятие № 1-2. Ознакомление и работа с инструментами и приспособления для украшения.	выполнение и защита	12
		Занятие № 3-4. Высечки, формы, приспособления для украшения		12
		Занятие № 5. Карвинг из овощей		6
		Занятие № 6. Карвинг из фруктов		6
		Занятие № 7. Дрессинг.		6
		Занятие № 8-9 Карамель и фигурки из мастики.		12
	ИТОГО			54

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, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
- 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 видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
1	Модуль 1. Технологические приемы оформления продуктов питания		27
1	Модульная единица 1.1	Сырье, сроки хранения.	4
		Новое оборудование и инвентарь для украшения	5
	Модульная единица 1.2	<i>самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	18
	Подготовка к зачету		9
	ВСЕГО		36

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала практических занятий с тестовыми вопросами и формируемыми компетенциями представлена в таблице 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
УК- 3 ПК- 2	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. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru
2. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>
3. База данных Scopus - <http://www.scopus.com>
4. Электронная библиотека BookFinder - <http://bookfi.org>
5. Электронная библиотека МГУ - <http://www.pochva.com>
6. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия

6.3. Программное обеспечение

1. Astra Linux Special Edition Вариант лицензирования «Орел» Рабочая станция Без ограничения срока №192400033-alse1.7-client-base_orel-x86_64-0-12913 от 28.08.2023 г.;
2. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: //urait.ru Лицензионный договор № 3/14 -25 от 25.06.2025;
9. ООО «Издательство Лань» Лицензионный договор №2/14-25 на предоставление права использования программного обеспечения от 17.02.2025 г.;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙКафедра ТХК и МП Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырьяДисциплина **Технологические приемы оформления продуктов 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
Основная										
Л; ЛЗ, СРС	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Г.С. Сологубова.	Москва: Издательство Юрайт	2026		+			URL: https://urait.ru/bcode/584294	
Л; ЛЗ, СРС	Организация производства в ресторанах	А.Т. Васюкова, А.В. Мошкин; под редакцией А.Т. Васюковой	Москва: Издательство Юрайт	2026					URL: https://urait.ru/bcode/590287	
Л; ЛЗ, СРС	Технологические приемы приготовления пищи	Типсина Н.Н., Тапшыкова Е.Е.	Крас ГАУ	2012	+		+		25	70
Л; ЛЗ, СРС	Технологические расчеты по хлебопекарному производству: учебно-методическое пособие	Н. Н. Типсина Т. Ф. Варфоломеева Д. А. Кох	Красноярск :КрасГАУ	2012	+		+		2	2
Л; ЛЗ, СРС	Технические регламенты для производства хлебобулочных изделий:	Н. Н. Типсина Т. Ф. Варфоломеева Г. К. Селезнева	Красноярск: КрасГАУ	2012	+		+		30	60

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Технологические приемы оформления продуктов питания» со студентами в течение семестра проводятся лекции и лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий.

Рейтинг-план

Календарный модуль 1				
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита лабораторных занятий	Зачет	
Календарный модуль 1				
ДМ	0-35	0-35	0-30	0-100
ИТОГО за КМ1	0-35	0-35	0-30	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 занятия по дисциплине в следующих формах:

- выполнение и 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 предлагается ответить на 2 вопроса, выданных из списка, заранее выданного преподавателем.

По данной дисциплине разработан фонд оценочных средств, где детально прописаны критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации.

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 «Технологические приемы оформления продуктов питания» предназначена специализированная аудитория (2-09), 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 «Технологические приемы оформления продуктов 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 Agianna 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 рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

В процессе освоения дисциплины используются лекционные (18 часов) занятия лабораторного (54 часа) типа. Самостоятельная работа (36 часов) проводится в форме изучения подготовки к лабораторным занятиям. Контроль самостоятельной работы и подготовки к

лабораторным занятиям осуществляется с помощью защиты практической работы. Форма контроля – зачет.

При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только 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 занятиям, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лабораторных занятий.

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:

1. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:
 - 1.1. размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
 - 1.2. присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
 - 1.3. выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
2. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:
 - 2.1. надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:
 - 3.1. возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях.

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

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Категории студентов	Формы
С нарушением слуха	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме увеличенным шрифтом;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none">• в печатной форме;• в форме электронного документа;• в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная

воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Стеничкина Л.А.

(подпись)

**РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИЕМЫ ОФОРМЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

В рабочей программе для дисциплины «Технологические приемы оформления продуктов 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