

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

КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ

ФГОС ВО

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

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

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Составители: Непомнящих Елена Николаевна,
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 «21» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, канд. с-х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

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

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Требования к дисциплине	4
1.1. Внешние и внутренние требования	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе	4
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1. Структура дисциплины	5
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины	5
4.3. Содержание модулей дисциплины	6
4.4. Лабораторные занятия	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	6
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и самоподготовки к текущему контролю знаний	7
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	7
6.1. Основная литература	7
6.2. Дополнительная литература	7
6.3. Программное обеспечение	7
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	10

Аннотация

Дисциплина «*Культура питания*» относится к вариативной части дисциплин по направлению подготовки студентов 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций ОК -5, ПК – 4, ПК - 11. 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 выполнение и защита лабораторных работ и промежуточный контроль в форме зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 6 ч, лабораторные занятия 8 ч и 90 ч самостоятельной работы студента.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «*Культура питания*» относится к блоку 1 дисциплин вариативной части по выбору.

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

ОК -5 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

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

ПК – 11-готовностью выполнить работы по рабочим профессиям.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «*Культура питания*» является «Введение в профиль направления»

Дисциплина «*Культура питания*» является основополагающим для изучения следующих дисциплин: «Технология приготовления пищи».

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. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Целью дисциплины «*Культура питания*» 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 специалистах по культуре питания

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать Основы культуры питания.

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

Владеть навыками по сервировки стола, подачу блюд и напитков, правила обращения с блюдами и напитками.

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

ОК-5 - способностью к самоорганизации и самообразованию.

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

ПК – 11 - готовностью выполнить работы по рабочим профессиям.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часа), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	0,4	14	14
Лекции (Л)		6	6
Лабораторные работы (ЛР)		8	8
Самостоятельная работа (СРС)	2,5	90	90
Изучение тем и разделов		82	82
самоподготовка к текущему контролю знаний		8	8
подготовка к зачету	0,1	4	4
Вид контроля:			зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в виде таблицы 2.

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ЛЗ	СРС	
1.	Модуль 1 Культура питания	104	6	8	90	зачет
2	Подготовка и сдача зачета	4	-	-	-	
	ИТОГО:	108	6	8	90	

4.2. 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	108	6	8	90
Модульная единица 1.1 Столовая посуда и белье. Сервизные работы Меню. Сервировка	38	4	4	30

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
стола				
Модульная единица 1.2 Правила обращения и особенности подачи блюд и напитков	30			30
Модульная единица 1.3 Виды банкетов. Национальные особенности культуры питания народов	36	2	4	30
Подготовка к сдаче зачета	4			
ИТОГО:	108	6	8	90

4.3. Содержание модулей дисциплины

Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/ п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	МОДУЛЬ 1. Культура питания		зачет	6
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Виды посуды. Столовые приборы. Столовое белье. Сервизные работы.	зачет	2
		Лекция № 2. Виды меню. Назначение и принципы составления меню.		2
2	Модульная единица 1.3	Лекция № 7. Виды банкетов. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.	зачет	2
	ИТОГО:			6

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
1.	МОДУЛЬ 1. Культура питания			8
	Модульная единица 1.1	Занятие №1 Приемы складывания салфеток.	Защита	4
2	Модульная единица 1.3	Занятие № 6. Организация юбилейных банкетов.	Защита	4
	ИТОГО:			8

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

Формы организации самостоятельной работы студентов:

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

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

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
Модуль 1 Культура питания			90
1	Модульная единица 1.1	Накрытие столов скатертями	9
		Праздничное меню	9
		Праздничная сервировка стола	8
		самоподготовка к текущему контролю знаний	4
2	Модульная единица 1.2	Подача холодных блюд	14
		Напитки	14
		самоподготовка к текущему контролю знаний	2
3	Модульная единица 1.3	Организация банкета-фуршета	14
		Организация банкета с полным обслуживанием	14
		самоподготовка к текущему контролю знаний	2
ВСЕГО			90

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 8

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ОК- 5; ПК - 4, ПК - 11	+	+	+	Зачет.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. Типсина Н.Н. Культура питания: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 "Производство продуктов питания из растительного сырья" - КрасГАУ, 2016. - 270 с.

2. Типсина Н.Н., Е. Е. Ташлыкова Приготовление пищи для массового питания : учебное пособие для студентов обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья"- М-во сел.хоз-ва, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2012. - 167, [1] с.

3. Типсина Н.Н., Ташлыкова Е. Е. Технологические приемы приготовления пищи : учебное пособие для студентов по направлению "Продукты питания из растительного сырья"- М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск: КрасГАУ, 2012. - 187 с.4.

6.2. Дополнительная литература

1. Типсина Н.Н., Е. Е. Ташлыкова Культура питания: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" специальности 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" - КрасГАУ, 2010. - 250 с.

2. Мезенова О. Я. Гомеостаз и питание: учебное пособие— 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 224 с

3. Пасько О.В. , Н. В. Бураковская Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для прикладного бакалавриата — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Университеты России).

4. О. В. Пасько, О. В. Автюхова Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для прикладного бакалавриата /. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Университеты России).

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 Культура питания Количество студентов -Общая трудоемкость дисциплины : лекции 6 час.; лабораторные работы 8 час.; СРС 90 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										
Л, ЛЗ	Культура питания: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 "Производство продуктов питания из растительного сырья"	Типсина Н.Н.	КрасГАУ	2016	+		+		70	25
Л, ЛЗ	Приготовление пищи для массового питания : учебное пособие для студентов обучающихся по направлению 260100.62 "Продукты питания из растительного сырья"	Типсина Н.Н. Ташлыкова Е. Е.	КрасГАУ	2012	+		+		70	70
Л, ЛЗ	Технологические приемы приготовления пищи : учебное пособие для студентов по направлению "Продукты питания из растительного сырья"	Типсина Н.Н. Ташлыкова Е. Е.	КрасГАУ	2012	+		+		70	70
Дополнительная										
Л, ЛЗ	Культура питания: учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению 260100 "Технология продуктов питания" специальности 260202.65 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий".	Типсина Н.Н. Ташлыкова Е. Е.	КрасГАУ	2010	+		+		70	70
Л, ЛЗ	Гомеостаз и питание: учебное пособие	Мезенова О. Я.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+			https://e.lanbook.com/book/115484	
Л, ЛЗ	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	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 5 семестра проводится текущая и промежуточная аттестация.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущим практические занятия по дисциплине в следующих формах:

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

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Ауд. 2-09 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: Парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Мультимедийная установка. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Ауд. 2-05 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Парты, Стулья, Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Печь конвекционная XF035-TGAriannaManual; 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 (6 часов) и лабораторного (8 часов) типа. Самостоятельная работа (90 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки к лабораторным работам. Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью электронного обучающего курса modle. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ». При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).

Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и лабораторных занятий.

10. Образовательные технологии

1. При изучении теоретического курса используются методы ИТ (применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам)
2. Материалы лекций представляются в интерактивной и устной форме.
3. При проведении лабораторных занятий по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа.

4. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения.
5. Применяется рейтинго-модульная система аттестации студентов.
6. Промежуточный контроль успеваемости проводится в форме устного зачета.

Таблица 10

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
МОДУЛЬ 1. Культура питания	Лекции	Презентации	6 / 4
	Лабораторные работы	Презентации	8 / 6
ИТОГО			14
Из них в интерактивной форме			10

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Культура питания»

В рабочей программе цели и задачи сформулированы четко, соответствуют компетенциям, необходимые в будущей работе. Соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Материал курса разбит на модули и модульные единицы, что позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Также в рабочей программе разработаны структура и содержание модулей, определены трудоемкость модульных единиц, даны не только точные определения лабораторных занятий, но и приведены образовательные технологии для их проведения

Содержание и трудоемкость лекционного материала и практических занятий соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов предполагает изучение вопросов способствующих углубленному изучению материала дисциплины. Тематика соответствует содержанию дисциплины.

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



Начальник производственно-технологической
службы ПАО «Красноярский хлеб»

(подпись)

Г.Г. Гуркаева