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.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 08.12.2021 - 08.03.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО 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 4

Семестр 8

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Мельникова Екатерина Валерьевна, канд. техн. наук
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022 г.

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

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

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

«21» марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института *пищевых производств* протокол № *7* «*25*» *марта* 2022 г.
Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«*25*» *марта* 2022 г.

Заведующий выпускающей 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 ... 6
4.3. Содержание модулей дисциплины ... 6
4.4 Лабораторные занятия ... 7
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 ... 8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины ... 8
6.1. Основная литература ... 8
6.2. Дополнительная литература ... 8
6.3. Программное обеспечение ... 8
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 «*Технология диетического питания*» относится к вариативной части блока 1 дисциплин по выбору подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю *«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»*. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-4, ПК-18 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с реализацией государственной программы по оздоровлению нации, предусматривает изучение особенностей производства хлебобулочных изделий с целью использования их для детского 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 зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные 6 ч, лабораторные занятия 8 ч и 92 ч самостоятельной работы студента, 4 часа контроль.

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «*Технология диетического питания*» включена в ОПОП в вариативную часть блока 1 дисциплин по выбору.

Реализация в дисциплине «*Технология диетического 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:

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

ПК-18 – способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина«*Технология диетического питания»*«Технология продуктов питания из растительного сырья», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Технология кондитерских изделий».

Дисциплина«*Технология диетического питания»*является основополагающим для выполнения выпускной квалификационной работы (бакалаврской работы).

Особенностью дисциплины является изучение технологии производства продуктов из растительного сырья для детского питания.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Целью дисциплины «*Технология диетического питания»* является освоениестудентами теоретических и практических знаний и приобретение умений и навыков в области производства продуктов для детского питания населения, а также для выполнения основных профессиональных задач в соответствии с профилем подготовки.

Задачи:

- принимать участие в разработке новых видов продукции и технологий их производства для диетическогопитанияиз растительного сырья;
- принимать участие в управлении технологическими процессами производства продуктов питания для диетическогопитания из растительного сырья на предприятихпищевой промышлености;

- принимать участие в обеспечении выпуска высококачественной продукции для диетического питания;

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать теоретические основы технологии производства продуктов для питания, технологические аспекты их использовании с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья в области современной пищевой промышленности.Федеральныезаконы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья;

Уметь проводить испытания по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, работать с научно-технической документацией с целью повышения эффективности технологии производства изделий для диетическогопитания.

Владеть методамипроведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, навыками работы с научно-технической документацией с целью повышения эффективности технологии производства изделий для детского питания.

Реализация в дисциплине «*Технология диетического 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:

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

ПК-18 – способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления.

3. Организационно-методические данные дисциплины

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

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам Таблица 1

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 8
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	**3**	**108**	**108**
Контактная работа, в том числе:	**0,4**	**12**	**12**
Лекции (Л)		4	4
Лабораторные работы (ЛР)		8	8
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	**2,5**	**92**	**92**
самостоятельное изучение тем и разделов		88	88
самоподготовка к текущему контролю знаний		4	4
Подготовка к зачету	**0,1**	**4**	**4**
Вид контроля:			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в таблице 2.

Тематический план Таблица 2

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ЛЗ	СРС	
1	**Модуль 1** Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетическогопитания	104	4	8	92	Зачет
ИТОГО		108	4	8	92	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

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 Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания	**104**	**4**	**8**	**92**
Модульная единица 1.1 Современное состояние и перспективы развития науки о диетическом питании.	12	2	-	10
Модульная единица 1.2 Классификациядиет. Принципы и правила рационального питания. Основы технологий производства изделий для диетического питания	92	2	8	82
Подготовка к зачету	4			
ИТОГО	**108**	**4**	**8**	**92**

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания.

Модульная единица 1.1Современное состояние и перспективы развития науки о диетическом питании. Государственная политика в области здорового питания населения РФ. Основы производства диетических продуктов питания.

Модульная единица 1.2 Производство продукции из растительного сырья для диетического питания. Алиментарные заболевания. Причины возникновения. Классификация диет. Рацион питания людей с алиментарными заболеваниями Понятие о рациональном и функциональном питании для отдельных групп населения. Медико-биологические аспекты разработки диетических хлебобулочных и кондитерских изделий. Пищевая ценность кондитерских изделий для диабетиков с инулинсодержащими видами сырья. Ассортимент пищевых продуктов для диетического питания . Классификация. Технология производства . Технологические режимы. Показатели качества.

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	**Модуль 1. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания**			**4**
	Модульная единица 1.1	**Лекция №1.** Государственная политика в области здорового питания населения РФ. Основы производства диетических продуктов питания.	Зачет	2
	Модульная единица 1.2 Производство продукции из растительного сырья для диетического питания	**Лекция №2.** Алиментарные заболевания. Причины возникновения. Классификация диет. Рацион питания людей с алиментарными заболеваниями Понятие о рациональном и функциональном питании для отдельных групп населения	Зачет	2
	итого			**4**

4.4 Лабораторные занятия

Таблица 5

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. Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания**		**зачет**	**8**
	Модульная единица 1. 2.	Занятие № 1. Разработка рецептуры и технологии производства печенья диетического назначения. Анализ качества и расчет энергетической ценности.	Защита	8
	ИТОГО			**8**

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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	Модуль 1 Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания		**92**
1	**Модульная единица 1.1**Современное состояние и перспективы развития науки о питании	Государственная политика в области здорового питания	2
2		Основные направления развития рынка хлебобулочных изделий диетического назначения	2
3		Проблемы питания, пути решения.	2
4		Значение белков, жиров и углеводов в питании человека	2
5		Значение витаминов и минеральных веществ в питании человека	2
6	**Модульная единица 1.2** Сырье для производства продукции из растительного сырья для диетического питания	Особенности диетического питания в соответствии по возрастным группам.	6
7		Санитарно- технические требования производству изделий для диетического питания	6
8		Современное состояние производства пищевых продуктов для диетического питания.	6
9		Особенности питания ослабленных детей	6
10		Йодирование продуктов из растительного сырья	6
11		Ассортимент, назначение и пищевая ценность диетических изделий	6
12		Медико-биологические аспекты разработки диетических хлебобулочных и кондитерских изделий	6
13		Пищевая ценность кондитерских изделий для диабетиков с инулинсодержащими видами сырья.	6
14		Ассортимент пищевых продуктов для диетического питания. Классификация. Технология производства . Технологические режимы. Показатели качества.	6
15		Технология изготовления хлеба пшеничного с использованием	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
		пюре из сибирских яблок. Расчет энергетической ценности.	
16		Технология приготовления диетического овощного и фруктового пюре.	6
17		Сдобные изделия с добавлением овощного пюре для диетического питания	6
18		Технология производства сухих молочных каш для диетического питания.	6
19		*Самоподготовка к текущему контролю знаний*	4
ВСЕГО			**92**

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-4, ПК-18	+	+	+	Зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

1. ВитолИ.С., Ковальчук А.В. Нечаев А.П. Безопасность продовольственного сырья // М.: ДеЛи принт,2010.-352с.

2. ПоповаН.В. ПросековА.Ю., СерпунинаЛ.Т., ЮрьеваС.Ю.Технология продуктов детского питания// М.: ДеЛипринт,2009.-472с.

3. Дроздова Т.М., Влощинский П.Е. ПозняковскийВ.М.Физиология питания // УчебникСибирское университетское издательство, Новосибирск,2007.-349с.

6.2. Дополнительная литература

1. Типсина Н.Н.,ПоляковаТ.В.Детское и диетическое питание // Учеб. Пособие/КГАУ.-Красноярск,2007.-96с

2. Пучкова Л.И., Полаидова Р.Д., Матвеева И.В.Технология хлеба // СПб.: ГИОРД, 2005

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

4. Э. Э. Сафонова, Е. П. Линич, В. В. Быченкова Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с.

5. 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 (Ediucational 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.

Таблица 8

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра *ТХК и МП* Направление подготовки*19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»*
Дисциплина «Технология диетическогопитанияпитания» Количество студентов 16

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходи-мое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Печ	Каф.		
Основная литература										
Лекция, СРС, Лаб.	Безопасность продовольственного сырья	Витол И.С., Ковальчук А.В., Нечаев А.П.	М.: ДеЛипринт	2010	+		+		12	56
Лекция, СРС, Лаб.	Физиология питания	Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский .М.	Сибирское университетское издательство, г. Новосибирск	2007	+		+		12	6
Лекция, СРС, Лаб.	Технология продуктов детского питания	Попова Н.В., Просеков А.Ю., Серпунина Л.Т., Юрьева С.Ю.	М.: ДеЛипринт	2009	+		+		12	53
Дополнительная литература										
Л., СРС, Лаб.	Детское, диетическое питание	Типсина Н.Н., Полякова Т.В.	КГАУ, Красноярск	2007	+		+		12	35
Лекция, СРС, Лаб.	Технология хлеба	Пучкова Л.И., Поландова Р.Д., Матвеева И.В.	СПб.: ГНОРД	2005	+		+		12	24
Лекция, СРС, Лаб.	Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: учебное пособие составители.	А. А. Закурдаева, Я. П. Сердюкова	Персиановский : Донской ГАУ	2019		+			https://e.lanbook.com/book/133423	
Лекция, СРС, Лаб.	Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания: учебное пособие	Э. Э. Сафонова Е. П. Линич В. В. Быченкова	Санкт-Петербург: Лань	2018		+			https://e.lanbook.com/book/104856	
Лекция, СРС, Лаб.	Гигиенические основы специализированного питания: учебное пособие	Е. П. Линич Э. Э. Сафонова	Санкт-Петербург: Лань	2017		+			https://e.lanbook.com/book/93698	

Директор научной библиотеки Зорина Р.А.

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

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

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

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

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с использованием метода сократического диалога. Студентам на усмотрение предлагается два вопроса из заранее выданного списка. Вопросы к зачету и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

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

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

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (4 часа) и лабораторного (6 часов) типа. Самостоятельная работа (92 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 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 IT (применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам)
2. Материалы лекций представляются в интерактивной электронной и устной форме.
3. При проведении лабораторных занятий по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа.

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

Таблица 10

Образовательные технологии

Название раздела дисциплины или отдельных тем	**Вид занятия**	**Используемые образовательные технологии**	**Часы**
МОДУЛЬ 1.Основы технологий производства изделий из растительного сырья для диетического питания	Л	Интерактивная форма в виде беседы с демонстрацией слайдов	4 / 4
	ЛЗ	Активные методы обучения: лабораторные занятия.	8 / 4
Всего:			12
из них в интерактивной форме			*8*

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Технология диетического питания»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВОпо 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. Определенно 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.

ОБЩИЙ ОТДЕЛ