

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

---

Институт Пищевых производств  
Кафедра Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного  
производства

СОГЛАСОВАНО:  
Директор института  
Величко Н.А.   
" 8 " 09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор  Тыжикова Н.И.  
" 8 " 09 2017 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Культура питания ФГОС ВО

для подготовки бакалавров

Направления - 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность: «Технология мяса и мясных продуктов»

Курс 3


Семестр 6

Форма обучения очная

Квалификация выпускника бакалавр

Красноярск, 2017

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

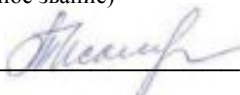
 «01» сентября 2017 г.

Рецензент: Директор ООО Пищепром Евсеев М.А.  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 1 «01» сентября 2017г.


Зав. кафедрой Типсина Нэлла Николаевна, д.т.н., профессор  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «01» сентября 2017 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств  
протокол № 1 «\_08\_» сентября 2017\_\_г.

Председатель методической комиссии Демина О.В., к.т.н., доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «\_08\_» сентября 2017\_\_г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 19.03.03  
Величко Н.А., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «\_08\_» сентября 2017 г.

## Оглавление

<b>АННОТАЦИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>4</b>
1.1. Внешние и внутренние требования .....	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе .....	4
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>4</b>
4.1. Структура дисциплины.....	4
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	6
4.3. Содержание модулей дисциплины .....	5
4.4. Лабораторные/практические/семинарские занятия.....	6
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины .....	7
4.5.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения.....</i>	<i>7</i>
<b>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ .....</b>	<b>7</b>
<b>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>9</b>
6.1. Основная литература.....	9
6.2. Дополнительная литература .....	9
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям .....	8
6.4 Программное обеспечение .....	8
<b>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>10</b>
<b>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>10</b>
<b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>10</b>
<b>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....</b>	<b>11</b>

## Аннотация

Дисциплина «*Культура питания*» относится к вариативной части дисциплин по направлению подготовки студентов 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций ОК -5, ПК-4. 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 18 ч, лабораторные занятия 36 ч и 54 ч самостоятельной работы студента.

### 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» 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.

#### 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 специалистов 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профилю «Технология мяса и мясных продуктов» 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

### 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
			№5
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа</b> , в том числе:	<b>1,5</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
Лекции (Л)		18	18
Лабораторные работы (ЛР)		36	36
<b>Самостоятельная работа</b> (СРС)	<b>1,5</b>	<b>54</b>	<b>54</b>
Изучение тем и разделов		27	27
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
подготовка к зачету		9	9
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	лабораторные занятия	СРС	
1.	Модуль 1 Культура питания	<b>99</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	45	зачет

<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>
---------------	------------	-----------	-----------	-----------

#### 4.2. Трудоемкость 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	
<b>Модуль 1. Культура питания</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>
Модульная единица 1.1 Столовая посуда и белье. Сервизные работы Меню. Сервировка стола	40	8	18	14
Модульная единица 1.2 Правила обращения и особенности подачи блюд и напитков	20	4		16
Модульная единица 1.3 Виды банкетов. Национальные особенности культуры питания народов	39	6	18	15
<b>Подготовка к зачету</b>	<b>9</b>			<b>9</b>
<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>18</b>	<b>36</b>	<b>54</b>

#### 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
<b>1.</b>	<b>МОДУЛЬ 1. Культура питания</b>			
	Модульная единица 1.1 Столовая посуда и белье. Сервизные работы Меню. Сервировка стола	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 Правила обращения и особенности подачи блюд и	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

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	напитков			
	Модульная единица 1.3 Виды банкетов. Национальные особенности культуры питания народов	Лекция №7. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.	зачет	2
		Лекция №8. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.		2
		Лекция №9. Культура питания различных стран.		2
	<b>ИТОГО:</b>			<b>18</b>

#### 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
	<b>МОДУЛЬ 1. Культура питания</b>			
1.	Модульная единица 1.1 Столовая посуда и белье. Сервизные работы Меню. Сервировка стола	Занятие №1 Приемы складывания салфеток.	Защита	4
		Занятие №2 Накрытие столов скатертями.	Защита	4
		Занятие №3. Предварительная сервировка стола для завтрака.	Защита	4
		Занятие №4. Предварительная сервировка стола для обеда.	Защита	4
		Занятие №5. Предварительная сервировка стола для ужина.	Защита	2
	Модульная единица 1.3 Виды банкетов. Национальные особенности культуры питания народов	Занятие №6. Организация юбилейных банкетов.	Защита	4
		Занятие №7. Организация праздничных банкетов.	Защита	4
		Занятие №8. Организация коктейля-вечера.	Защита	4
		Занятие №9. Организация банкета-чая.	Защита	6
	<b>ИТОГО:</b>			<b>36</b>

#### 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
<b>САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ ТЕМ:</b>			
<b>Модуль 1 Культура питания</b>			<b>54</b>
	<b>Модульная единица 1.1</b>	Накрытие столов скатертями	1
		Праздничное меню	1
		Праздничная сервировка стола	2
		самоподготовка к текущему контролю знаний	10
	<b>Модульная единица 1.2</b>	Подача холодных блюд	8
		Напитки	8
	<b>Модульная единица 1.3</b>	Организация банкета-фуршета	3
		Организация банкета с полным обслуживанием	4
		самоподготовка к текущему контролю знаний	8
	Подготовка к зачету		<b>9</b>
<b>ВСЕГО</b>			<b>54</b>

**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	1-9	1-9	54	Зачет.

**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

6.1. Основная литература

1. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: Феникс, 2008.
2. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. –М.: Высшая школа, 1980.
3. Миллер М. Как красиво накрыть стол.- М.:»АСТ-ПРЕСС», 2008.
4. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня. –М.6 ЮНИТИ-ДАНА, 2009.

6.2. Дополнительная литература

1. Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е. Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Культура питания»
2. ЭУМК. Культура питания / Н.Н. Типсина Е.Е. Ташлыкова.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Типсина Н.Н., Присухина Н.В., Кох Д.А. Введение в технологии продуктов питания. Лабораторный практикум. – Красноярск: КрасГАУ, - 2015

6.3 Программное обеспечение

1. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN No Level Device CAL Device CAL
2. Microsoft Office SharePoint Designer 2007 Russian Academic OPEN No Level
3. Microsoft PowerPoint



## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»Дисциплина «Культура питания»Количество студентов 25Общая трудоемкость дисциплины: лекции 18 час.; лабораторные работы 36 час.; СРС 54 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Гомеостаз и питание	Мезенова О.Я.	Санкт-Петербург : Лань	2019		+			15	<a href="https://e.lanbook.com/book/115484">https://e.lanbook.com/book/115484</a>
	Культура питания	Типсина Н. Н.	КрасГАУ	2016	+	+	+		15	25 Ирбис 64+
Дополнительная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Организация питания детей и подростков	Куткина М.Н., Линич Е.П.	Санкт-Петербург : Лань	2018		+			10	<a href="https://e.lanbook.com/book/109632">https://e.lanbook.com/book/109632</a>

Зав. библиотекой

Председатель МК  
института

Зав. кафедрой



## 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.

Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9).

**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

Таблица 9 – Рейтинг-план

Календарный модуль 1					Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ				
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение лабораторных работ	Защита лабораторных работ	Зачет	
Календарный модуль 1					
ДМ <sub>1</sub>	0-9	0-21	0-35	0-25	0-100
ИТОГО за КМ1	0-9	0-21	0-35	0-25	0-100

*Студенты, не набравшие 60 баллов в течение семестра по дисциплине сдают зачет.*

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Культура питания» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 2-09).

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Культура питания» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 205).

В данной лаборатории имеются следующее оборудование: стенды, макеты, приборы, оборудование, образцы.

## 9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (18 часов) и лабораторного (36 часа) типа. Самостоятельная работа (54 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 Moodle. Форма контроля – зачет.

Обучающийся должен готовится 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	<b>18/4</b>
	Лабораторные работы	Презентации	<b>36/8</b>
ИТОГО			54
Из них в интерактивной форме			12

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

  
(подпись)

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

## ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

## РЕЦЕНЗИЯ

**на рабочую программу учебной дисциплины  
«Культура питания» по подготовке студентов в рамках ФГОС ВО по  
направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного  
происхождения**

Предложенная на рецензию программа, составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 3 курса, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

В рабочей программе определены цели и задачи дисциплины, предложена структура и подробно изложено содержание дисциплины. Раскрыто содержание практических занятий.

В программе предложен перечень вопросов для самостоятельного изучения. Показана взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов.

Целевое назначение, актуальность, содержание программы, уровень изложения позволяют рекомендовать рабочую программу по дисциплине «Культура питания» преподавателями и студентами. По объему изложенного материала и его информативности рабочая программа является необходимой для обучения студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Культура питания» и может быть рекомендована к использованию в учебном процессе.

Директор ООО «Пищепром»  
г. Красноярск



Евсеев М.А.