

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: УТВЕРЖДАЮ:
Директор института Матюшев В.В. Ректор Пыжикова Н.И.
«31» марта 2022 г. «31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология продуктов питания животного происхождения*

Курс 2

Семестр 3

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Ермош Лариса Георгиевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«21» марта 2022г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»,

профессионального стандарта:

- «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»,
- «Специалист в области биотехнологий продуктов питания
- «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры»

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

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 2022г.

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

«25» марта 2022г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль) «Технология продуктов питания животного происхождения» Величко Н.А., докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022г.

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. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины	5
4.2. Содержание модулей дисциплины	6
4.3. Лекционные занятия	7
4.4. Лабораторные занятия.....	8
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	9
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	10
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	10
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	10
6.3. Программное обеспечение	10
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	13
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	13
Изменения	15

Аннотация

Дисциплина «Технология приготовления пищи» Дисциплина «Технология приготовления пищи» относится к блоку ФТД. Факультативные дисциплины подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК- 6) и профессиональных компетенций (ПК-3) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией пищевых полуфабрикатов и готовых изделий общественного питания.

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

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в устной форме и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционных 18 часов, 54 часа лабораторных занятий и 36 часов самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология приготовления пищи» включена в ОПОП, в часть, ФТД. Факультативные дисциплины.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология приготовления пищи» является школьный курс технологии, Основы переработки продукции животноводства и водных биоресурсов, Сырьевая база отрасли.

Дисциплина «Технология приготовления пищи» является основополагающей для изучения дисциплины «Физиология питания», «Общая технология отрасли», «Производство комбинированных пищевых продуктов», «Технологии производств продуктов специального назначения».

Особенностью дисциплины анализ ассортимента и технологий продукции общественного питания, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

Цель дисциплины - обеспечить студентов систематизированными знаниями в области технологии производства различных групп продукции общественного питания, в том числе с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества и безопасности продукции для жизни и здоровья потребителя.

Задачи: сформировать у студента необходимых для освоения компетенций знаний по ассортименту продукции общественного питания, нормативной документации, технологии приготовления различных видов продукции общественного питания; сформировать практические навыки приготовления различных видов блюд, проведения органолептического контроля готовых блюд и кулинарных изделий.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК- 6 - способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на	ИД-3 _{ук-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Знать: основы приготовления пищи, традиционные и новые направления в питании, как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни
	ИД-5 _{ук-6} Демонстрирует интерес	Уметь: применять приобретенные кулинарные навыки как принцип саморазвития и образования в течение

основе принципов образования в течение всей жизни	к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	всей жизни
		Владеть: терминологией, документацией, информационными технологиями в сфере питания
ПК-3 - способность осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	ИД-1 пк-3 Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. ИД-2 пк-3 Осуществляет контроль показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Знать: теоретические основы технологии продукции общественного питания, требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
		Уметь: осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оперативное управление производством, грамотно использовать нормативную и справочную документацию
		Владеть: навыками первичного контроля основных операций с целью оперативного управления производством, навыками расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов при составлении технологической документации

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
			№ 3
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
Лабораторные занятия (ЛЗ)/в том числе в интерактивной форме		54	54
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	1	36	36
самостоятельное изучение тем и разделов		9	9
самоподготовка к текущему контролю знаний		27	27
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 Технология приготовления пищи	99	18	52	27
Модульная единица 1.1 Введение. Нормативная документация на предприятиях общественного питания. Технология приготовления соусов.	12	2	6	4

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модульная единица 1.2 Технология приготовления супов	12	2	6	4
Модульная единица 1.3 Блюда и гарниры из овощей, круп и макаронных изделий	12	2	6	4
Модульная единица 1.4 Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из мяса	10	2	6	2
Модульная единица 1.5 Ассортимент и технология блюд из сельскохозяйственной птицы	10	2	6	2
Модульная единица 1.6 Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из рыбы	10	2	6	2
Модульная единица 1.7 Холодные блюда и закуски	10	2	6	2
Модульная единица 1.8 Технология сладких блюд и Мучные кулинарные изделия	23	4	12	7
Подготовка и сдача зачета	9			9
ИТОГО	108	18	54	36

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технология приготовления пищи

Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания. Классификация и ассортимент продукции. Классификация, ассортимент соусов. Горячие, холодные и сладкие соусы. Ассортимент, Технологические схемы производства. Показатели качества. Условия и сроки хранения и реализации, температура подачи.

Модульная единица 1.2 Технология приготовления супов

Классификация и ассортимент супов. Технология приготовления бульонов для различных видов супов. Технологические схемы приготовления заправочных, прозрачных, пюреобразных супов. Ассортимент и технология приготовления холодных и сладких супов. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество супов. Показатели качества различных видов супов, условия хранения и сроки и реализации.

Модульная единица 1.3 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп и макаронных изделий.

Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, запеченных и тушеных овощей. Ассортимент продукции. Соусы, используемые при приготовлении, оформлении и подачи блюд. Условия и сроки реализации блюд. Ассортимент блюд из круп, макаронных изделий. Технология приготовления каш различной консистенции. Кулинарное использование каш. Показатели качества блюд, условия и сроки реализации

Модульная единица 1.4 Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из мяса.

Ассортимент полуфабрикатов из различных видов мяса. Назначение, показатели качества. Ассортимент и технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд. Показатели качества. Условия и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче мясных блюд.

Модульная единица 1.5 Ассортимент и технология блюд из сельскохозяйственной птицы.

Виды полуфабрикатов и ассортимент блюд из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.

Модульная единица 1.6 Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из рыбы.

Ассортимент блюд из отварной, тушеной, жареной и запеченной рыбы. Технология их приготовления. Гарниры и соусы, рекомендуемые для приготовления и подачи. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.

Модульная единица 1.7 Холодные блюда и закуски

Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных банкетных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние

на качество холодных блюд и закусок. Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.

Модульная единица 1.8 Технология сладких блюд и Мучные кулинарные изделия

Классификация сладких блюд. Групповой ассортимент сладких блюд. Технология приготовления холодных сладких блюд. Ассортимент, технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Технология приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом. Ассортимент кулинарных мучных изделий из дрожжевого теста. Технологические параметры выпечки. Требования нормативной документации и показателям качества и условиям хранения готовых изделий. Мучные блюда. Ассортимент. Технология приготовления различных видов теста для мучных блюд. Технология приготовления различных фаршей и начинок для мучных блюд и изделий. Показатели качества готовых блюд, условия хранения и сроки реализации

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. Технология приготовления пищи		Зачет	18
1.	Модульная единица 1.1 Введение. Нормативная документация на предприятиях общественного питания. Технология приготовления соусов.	Лекция № 1. Введение в дисциплину. Терминология, классификация продукции общественного питания. Технология приготовления соусов	Зачет	2
	Модульная единица 1.2 Технология приготовления супов	Лекция № 2. Технология приготовления супов	Зачет	2
	Модульная единица 1.3 Блюда и гарниры из овощей, круп и макаронных изделий	Лекция № 3. Ассортимент и технология блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий	Зачет	2
	Модульная единица 1.4 Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из мяса	Лекция № 4. Ассортимент полуфабрикатов и технология блюд из различных видов мяса	Зачет	2
	Модульная единица 1.5 Ассортимент и технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Лекция № 5. Ассортимент полуфабрикатов и технология блюд из мяса сельскохозяйственной птицы	Зачет	2
	Модульная единица 1.6 Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из рыбы.	Лекция № 6. Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из рыбы	Зачет	2
	Модульная единица 1.7 Холодные блюда и закуски	Лекция № 7. Холодные и банкетные блюда и закуски в общественном питании	Зачет	2
	Модульная единица 1.8 Технология сладких блюд и Мучные кулинарные изделия	Лекция № 8. Ассортимент и технология холодных и горячих сладких блюд	Зачет	2
		Лекция № 9. Технология приготовления мучных кулинарных изделий из различных видов теста	Зачет	2
	ИТОГО			18

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. Технология приготовления пищи		Защита	54
	Модульная единица 1.1 Введение. Нормативная документация на предприятиях общественного питания. Технология приготовления соусов.	Занятие № 1. Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Расчет рецептур и составление технологических карт. Технология приготовления соусов	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 1.2 Технология приготовления супов	Занятие № 2. Технология приготовления заправочных, прозрачных супов, супов-пюре. Расчет рецептур и составление технологических карт	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 1.3 Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий	Занятие № 3. Технология приготовления блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных овощей, круп и макаронных изделий. Расчет рецептур и составление технологических карт	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 1.4 Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из мяса	Занятие № 4. Технология приготовления блюд из натурального и рубленого мяса. Расчет рецептур и составление технологических карт	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 1.5 Ассортимент и технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Занятие № 5. Технология приготовления блюд из мяса птицы. Расчет рецептур и составление технологических карт	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 1.6 Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из рыбы.	Занятие № 6. Технология приготовления жареных, тушеных и запеченных блюд из рыбы. Расчет рецептур и составление технологических карт	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 1.7 Холодные блюда и закуски	Занятие № 7. Технология приготовления холодных блюд. Расчет рецептур и составление технологических карт	Выполнение и защита	6
	Модульная единица 1.8 Технология сладких блюд Мучные кулинарные изделия	Занятие № 8. Технология приготовления холодных сладких блюд. Расчет рецептур и составление технологических карт	Выполнение и защита	6
		Занятие № 9. Технология приготовления мучных кулинарных блюд и изделий. Расчет рецептур и составление технологических карт	Выполнение и защита	6
	ИТОГО			54

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

Самостоятельная работа организуется с целью развития навыков работы с учебной и нормативной литературой, систематического изучения дисциплины.

Формы организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления пищи»:

- самостоятельное углубленное изучение разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- проработка вопросов к защита лабораторных работ;
- использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе *LMS Moodle* для СРС.
- работа с источниками Интернета.

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

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

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения и самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1 Технология приготовления пищи			36
1	Модульная единица 1.1 Введение. Нормативная документация на предприятиях общественного питания. Технология приготовления соусов.	Формы нарезки овощей для различных видов блюд. Централизованное производство соусов. Соусные пасты.	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 1.2 Технология приготовления супов	Национальные виды супов.	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 1.3 Блюда и гарниры из овощей, круп, макаронных изделий	Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Правила варки каш	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 1.4	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 1.5	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 1.6	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	Модульная единица 1.7	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
Модульная единица 1.8 Технология сладких блюд и Мучные кулинарные изделия	Технология и подача горячих сладких блюд. Национальные виды сладких блюд	1	
	Ассортимент фаршей для мучных блюд и изделий. Технология приготовления, условия и сроки хранения	2	
	<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4	
Подготовка к сдаче зачета			9
ИТОГО			36

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

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

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
УК- 6 - способность управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	1-9	1-9	1	зачет
ПК-3 - способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья и готовой продукции	1-9	1-9	1	зачет

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

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

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. KasperskyEndpointSecurityдлябизнесаСтандартныйRussianEditionна 500 пользователейна 1 год (EducationalLicense) 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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Дисциплина «Технология приготовления пищи»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Л, ЛР, СРС	Приготовление пищи для массового питания	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Крас ГАУ	2012	+		+		25	70
ЛР, Л, СРС	Технологические приемы приготовления пищи	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Крас ГАУ	2012	+		+		25	70
ЛР, Л, СРС	Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	Мошков В. И.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+	+			
ЛР, Л, СРС	Физико-химические основы производства пищевых продуктов	Кобыляцкий П.С.	Персиановский: Донской ГАУ	2019		+	+			
Дополнительная										
ЛР, Л, СРС	Основы технологии продукции общественного питания	Артемова Е.Н.	М. : КНОРУС,	2008	+		+		2	2
ЛР, Л, СРС	Технология приготовления пищи	Г.Г. Дубцов	М. : Академия	2010	+		+		10	10
ЛР, Л, СРС	Технологические процессы предприятий питания	Л. З. Шильман	М. : Академия	2011	+		+		10	10

Директор Научной библиотеки _____

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

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

Таблица 9

Рейтинг-план				
Календарный модуль 1				Итого баллов
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита лабораторных работ	Сдача зачета	
ДМ ₁	0-27	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ1	0-27	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
Дисциплинарные модули (ДМ)	Работа с лекционным курсом дистанционно	Выполнение и защита лабораторных работ дистанционно	Сдача тестов	Итого баллов
ДМ ₁	0-27	0-23	0-50	0-100
ИТОГО за ДМ1	0-27	0-23	0-50	0-100

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

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

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

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета, а также в виде тестирования в системе moodle.

Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачетам представлены в фонде оценочных средств.

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Технология приготовления пищи» предназначена специализированная аудитория (2-09), которая оснащена учебной мебелью, доской аудиторной для написания мелом и фломастером, а так же мультимедийной установкой (Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsun), проектором (Vivitek D945VX), экраном (ScreenMedia183x) для представления лекций-презентаций.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технология приготовления пищи» предназначена специализированная аудитория (2-05), в которой имеется учебная мебель, доска аудиторная для написания мелом и фломастером.

Приборы и оборудование: печь конвекционная XF035-TG Arianna Manual; Стол разделочный 2 шт.; Весы электронные CASMW300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Мечта»; Фритюрница ТЕВ 2001; Миксер В-5Н планетарный; Мультипекарь Redmond RMB-M605; Соковыжималка садовая с шинковкой; Столовая посуда. Наглядные пособия.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Технология приготовления пищи» учебным планом отводится 108 часов. Аудиторные занятия занимают 66,6 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (18 часов), из них 8 часов в интерактивной форме и лабораторного (54 часа) типа, из них все часы - в интерактивной форме. Самостоятельная работа (36 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки и защите лабораторных работ.

Дисциплина «Технология приготовления пищи» преподается в одном календарном модуле.

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

Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется в виде защит лабораторных работ. Форма промежуточного контроля – зачет.

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

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

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

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

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

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

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

Таблица 10

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

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

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

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

Ермош Л.Г., проф.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
«Технология приготовления пищи»

для студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиля «Технология продуктов питания животного происхождения», разработанной Ермош Ларисой Георгиевной, доктором технических наук, профессором кафедры Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств ФГБОУ «Красноярский государственный аграрный университет»

Дисциплина «Технология приготовления пищи» относится к факультативным дисциплинам подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиля «Технология продуктов питания животного происхождения»,

В рабочей программе определены цели и задачи, раскрыты компетенции, формируемые у будущего специалиста, перечень планируемых результатов освоения дисциплины.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов в области технологии приготовления пищи, реализацией государственной программы по здоровому питанию.

Структура рабочей программы соответствует требованиям: содержит организационно-методические данные дисциплины, карту обеспеченности основной и дополнительной литературой, информационное и программное обеспечение, критерии оценки знаний и умений, методические рекомендации для обучающихся. Представленная в рабочей программе материальная база позволяет качественно проводить все виды учебных занятий по данной дисциплине.

Заключение: По содержанию, построению и оформлению рабочая программа по учебной дисциплине «Технология приготовления», разработанная Л.Г. Ермош, соответствует требованиям высшей школы.

Кандидат технических наук,
доцент кафедры
технологии и организации
общественного питания
ФГАОУ ВО
«Сибирский федеральный университет»



О.Я. Кольман