**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 Пыжикова Н.И.
"8" 09 2017 г.

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

***«Технология приготовления пищи»***

ФГОС ВО

Направление подготовки *19.03.03« Продукты питания животного происхождения»*

Профиль *Технология мяса и мясных продуктов*

Курс *3*

Семестр *6*

Форма обучения *заочная*

Квалификация выпускника *бакалавр*

Красноярск, 2017

**Составитель:** Ермоли Л.Т., д.т.н., профессор

«01» сентября 2017г.

**Рецензент:** Гуриева Г.Т.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры _____
протокол № _1__ «01» сентября 2017г.

Зав. кафедрой Ермоли Л.Т., д.т.н., профессор

«08» сентября 2017г.

**Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией Института пищевых производств, протокол № _1_ «08» сентября 2017г.

Председатель методической комиссии Демина О.В.

«08» сентября 2017г.

Заведующий выпускающей кафедрой Величко Н.А

«08» сентября 2017г.

**Оглавление**

**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** ... 5
**3.Организационно-методические данные дисциплины** ... 5
**4. Структура и содержание дисциплины** ... 6
**4.1. Структура дисциплины** ... 6
4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины ... 6
**4.3. Содержание модулей дисциплины** ... 7
**4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний** ... 8
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний ... 8
**5. Взаимосвязь видов учебных занятий** ... 9
**6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины** ... 9
**6.1. Основная литература** ... 9
**6.2. Дополнительная литература** ... 9
**6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям** ... 10
**8. Материально-техническое обеспечение дисциплины** ... 11
**9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины** ... 11
Протокол изменений РПД ... 13

## Аннотация

Дисциплина *«Технология приготовления пищи»* относится к вариативной части ФТД Факультативы подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю *«Технология мяса и мясных продуктов»*. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-4, ОК-5 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией пищевых полуфабрикатов и готовых продуктов общественного 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 зачета.

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.

## 1. Требования к дисциплине

### 1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина *«Технология приготовления пищи»* включена в ОПОП в вариативную часть ФТД факультативы.

Реализация в дисциплине «Технология приготовления пищи» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю *«Технология мяса и мясных продуктов»*, которые формируют следующие компетенции:

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

*ОК-5* –способность к самоорганизации и самообразованию.

### 1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина *«Технология приготовления пищи»*, являются дисциплины «Пищевая химия», «Физиология питания».

Дисциплина *«Технология приготовления пищи»* является основополагающим для изучения дисциплины «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд».

Особенностью дисциплины является изучение технологии производства полуфабрикатов и готовых блюд для общественного питания.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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

**Целью** дисциплины *«Технология приготовления пищи»* является обеспечить студентов систематизированными знаниями и практическими навыками и умениями в области технологии продукции общественного питания; пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья, принципов здорового питания, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя.

**Задачи**:

- Изучить ассортимент, нормативную документацию на продукцию общественного питания;
- Дать студентам практические навыки приготовления различных видов блюд;
- Дать основы проведения органолептической оценки различных видов продукции общественного питания.

В результате изучения дисциплины студент должен:

***Знать***ассортимент и технологию всех групп продукции общественного питания, принципы построения рецептур, технологические процессы производства продукции общественного питания; физико-химические процессы, протекающие при различных способах обработки сырья и формирующие качество полуфабрикатов и готовой продукции на всех стадиях производства; нормативную документацию отрасли; методы оценки и контроля качества продукции.

***Уметь***использовать полученные знания в практической деятельности; оценивать влияние различных факторов на ход и результат технологического процесса; разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

***Владеть*** навыками по приготовлению полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий..

Реализация в дисциплине *«Технология приготовления пищи»* требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профилю *«Технология мяса и мясных продуктов»* должна формировать следующие компетенции:

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

ОК-5 – способность к самоорганизации и самообразованию.

## 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 1.

Таблица 1

**Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам**

| Вид учебной работы | Трудоемкость | | |
|---|---|---|---|
| | зач. ед. | час. | по семестрам |
| | | | № 6 |
| **Общая трудоемкость** дисциплины по учебному плану | **3** | **108** | **108** |
| **Контактная работа** в том числе: | **0,5** | **18** | **18** |
| Лекции (Л) | 0,2 | 6 | 6 |
| Лабораторные работы (ЛР) | 0,3 | 12 | 12 |
| **Самостоятельная работа** (СРС) в том числе: | **2,5** | **86** | **86** |
| самостоятельное изучение тем и разделов | 2,3 | 78 | 78 |
| самоподготовка к текущему контролю знаний | 0,3 | 8 | 8 |
| **Вид контроля:** | | | **зачет** |

## 3. Структура и содержание дисциплины

### 4.1. Структура дисциплины

Структура дисциплины отражается в таблице 2.

Таблица 2

**Тематический план**

| № | Раздел дисциплины | Всего часов | В том числе | | | Формы контроля |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | лекции | ЛЗ | СРС | |
| 1 | **Модуль 1Технология приготовления пищи** | 104 | 6 | 12 | 86 | зачет |
| 2 | **Подготовка и сдача зачета** | 4 | | | | |
| **ИТОГО** | | **108** | **6** | **12** | **86** | |

### 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**Технология приготовления пищи | 108 | 6 | 12 | 86 |
| **Модульная единица 1.1** Введение. Механическая кулинарная обработка овощей и формы их нарезки. Технология приготовления соусов. | 12 | - | - | 12 |
| **Модульная единица 1.2** Технология приготовления супов | 12 | - | - | 12 |
| **Модульная единица** 1.3 Блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий | 10 | 2 | 4 | 4 |

| Наименование модулей и модульных единиц дисциплины | Всего часов на модуль | Контактная работа | | Внеаудиторная работа (СРС) |
|---|---|---|---|---|
| | | Л | ЛЗ | |
| **Модульная единица 1.4** Блюда из мяса. | 12 | - | - | 12 |
| **Модульная единица** 1.5 Блюда из сельскохозяйственной птицы | 12 | 2 | 4 | 6 |
| **Модульная единица 1.6** Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | 12 | - | - | 12 |
| **Модульная единица 1.7** Холодные блюда и закуски | 12 | - | - | 12 |
| **Модульная единица 1.8** Сладкие блюда | 12 | - | - | 12 |
| **Модульная единица** 1.9 Мучные кулинарные изделия | 10 | 2 | 4 | 4 |
| **Подготовка к сдаче зачета** | **4** | | | |
| **ИТОГО** | **108** | **6** | **12** | **86** |

### 4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

**Содержание лекционного курса**

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и тема лекции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|---|---|---|---|---|
| 1. | **Модуль 1.** Технология приготовления пищи | | | **18** |
| | **Модульная единица 1.3**Блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий | Лекция № 3. Ассортимент и технология блюд и гарниров из овощей, круп бобовых и макаронных изделий | Зачет | 2 |
| | **Модульная единица 1.5** Блюда из сельскохозяйственной птицы | Лекция № 5.Ассортимент и технология полуфабрикатов и блюд из мяса сельскохозяйственной птицы | Зачет | 2 |
| | **Модульная единица 1.9** Мучные кулинарные изделия | Лекция № 9. Технология приготовления мучных кулинарных изделий из разных видов теста | 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 занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|---|---|---|---|---|
| 1. | **Модуль 1.** Технология приготовления пищи | | Защита | **36** |
| | **Модульная единица 1.3** Блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий | Занятие № 3. Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных, жареных овощей,круп, бобовых и | Выполнение и защита ЛР | 4 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|---|---|---|---|---|
| | | макаронных изделий | | |
| | **Модульная единица 1.5** Блюда из сельско-хозяйственной птицы | Занятие № 5. Технология приготовления блюд из мяса птицы | Выполнение и защита ЛР | 4 |
| | **Модульная единица 1.9** Мучные кулинарные изделия | Занятие № 9 Технология приготовлениямучных кулинарных блюд и изделий | Выполнение и защита ЛР | 4 |
| | **ИТОГО** | | | **12** |

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

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

Формы организации самостоятельной работы студентов:
- работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекции;
- самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям

Таблица 6

**Перечень вопросов для самостоятельного изучения и самоподготовки к текущему контролю знаний**

| № п/п | № модуля и модульной единицы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения | Кол-во часов |
|---|---|---|---|
| | **Модуль 1** Технология приготовления пищи | | **86** |
| 1 | Введение. Механическая кулинарная обработкаовощей и формы их нарезки. Технология приготовления соусов. | Виды нарезки овощей | 6 |
| 2 | | Ассортимент и технология холодных соусов | 6 |
| 4 | **Модульная единица 1.2** Технология приготовления супов | Ассортимент и технология холодных супов | 12 |
| 7 | **Модульная единица 1.3** Блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. | Механическая кулинарная обработка и подготовка различных видов овощей к технологическому процессу. | 2 |
| 8 | | *Самоподготовка к текущему контролю знаний* | **2** |
| 10 | **Модульная единица 1.4** Блюда из мяса | Ассортимент полуфабрикатов из различных вида мяса | 12 |
| 12 | **Модульная единица 1.5** Блюда из сельскохозяйственной птицы | Ассортимент и технология блюд из рубленой массы птицы | 3 |
| 13 | | *Самоподготовка к текущему контролю знаний* | **3** |
| 14 | **Модульная единица 1.6** Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря | Ассортимент и технология блюд из рубленой рыбной массы | 12 |

| № п/п | № модуля и модульной единицы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения | Кол-во часов |
|---|---|---|---|
| 16 | **Модульная единица 1.7** Холодные блюда и закуски | Технология заливных холодных блюд | 12 |
| 18 | **Модульная единица 1.8** Сладкие блюда | Ассортимент и технология сладких блюд из яблок | 12 |
| 20 | **Модульная единица 1.9** Мучные кулинарные изделия | Ассортимент и технология мучных гарниров | 1 |
| 21 | | *Самоподготовка к текущему контролю знаний* | **3** |
| | **ВСЕГО** | | **86** |

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

**Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов**

| Компетенции | Лекции | ЛЗ | СРС | Вид контроля |
|---|---|---|---|---|
| ОК-5, ПК-4 | 3,5,9 | 3,5,9 | 1-21 | зачет |

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература


1. Типсина, Н.Н. Приготовление пищи для массового питания / Н.Н. Типсина, Е.Е. Ташлыкова //М-во сел.хоз-ва. Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск :КрасГАУ, 2012. - 167,
2. Типсина, Н.Н. Технологические приемы приготовления пищи / Н.Н. Типсина, Е.Е. Ташлыкова //М-во сел.хоз-ва. Краснояр. гос. аграр. ун-т. - Красноярск :КрасГАУ, 2012. – 187с.


### 6.2 Дополнительная литература


1. Дубцов, Г.Г «Технология приготовления пищи» / Г.Г. Дубцов //М. : Академия, 2010. - 272 с.
2. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова // под ред. М. А. Николаевой. Омега-Л. - 2009. - 467 с.
3. Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания / Л.З. Шильман // М. : Академия, 2011. - 188


### 6.3 Программное обеспечение

1. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN No Level Divice CAL Divice CAL
2. Microsoft Office SharePoint Designer 2007 Russian Academic OPEN No Level
3. Kaspersky Endpoint Security длябизнеса-СтандартныйRussian Edition. 1000-1499 Node 2 year Ediucational License

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства»

Направление подготовки *19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»*

Дисциплина «*Технология приготовления пищи*»

Количество студентов 20

| 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 | Организация производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания | Закурдаева А. А., Сердюкова Я. П. | Донской ГАУ | 2019 | | + | | | 15 | https://e.lanbook.com/book/133423 |
| | Технологические приемы приготовления пищи | Типсина Н. Н., Ташлыкова Е. Е. | КрасГАУ | 2012 | + | + | + | + | 15 | 70 Ирбис 64+ |
| Дополнительная | | | | | | | | | | |
| Лабораторные занятия, самостоятельная работа | Гигиенические основы специализированного питания | Линич Е.П., Сафонова Э.Э. | Санкт-Петербург : Лань | 2017 | | + | | | 10 | https://e.lanbook.com/book/93698 |

Зав. библиотекой _____

Председатель МК института _____

Зав. кафедрой _____

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

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

- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ.

**Промежуточный контроль** знаний, умений и навыков по дисциплине является зачет.

Студентам на усмотрение предлагается два три вопроса из заранее выданного списка или в виде тестирования студентов в электронном курсе дисциплины ***(http://e.kgau.ru/)***.

Вопросы к зачету и критерии оценивания представлены в фонде оценочных средств.

Таблица 10

**Рейтинг-план**

| Календарный модуль 1 | | | | Итого баллов |
|---|---|---|---|---|
| Дисциплинарные модули (ДМ) | Баллы по видам работ | | | |
| | Посещение лекций и ведение конспекта | Выполнение лабораторных работ | Сдача зачета | |
| $ДМ_1$ | 0-20 | 0-40 | 0-40 | 0-100 |
| ИТОГО за ДМ1 | 0-20 | 0-40 | 0-40 | 0-100 |
| **При работе в электронной системе MOODLE** | | | | |
| $ДМ_1$ | 0-50 | - | 0-50 | 0-100 |
| ИТОГО за ДМ1 | 0-50 | - | 0-50 | 0-100 |

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине «*Технология приготовления пищи*» предназначена специализированнаяаудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 2-09).

Для проведения лабораторныхзанятий по дисциплине «*Технология приготовления пищи*» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 2-05).

В данной лаборатории имеются следующее оборудование: Установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор посуды; комплект лабораторного оборудования КОХП; стол разделочный 2 шт.; весы электронные SW-2 CAS; электропечьUNOXXF 035-TG;электроплита «Мечта»; фритюрница ТЕВ 2001; микроволновая печь HF -26541;миксер В-5Н; мельница ЛМЦ-1М; доска мраморная, формы для печенья, кексов; кондитерские мешки и насадки.

## 9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (6 часов) и лабораторного (12часов) типа. Самостоятельная работа (86 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 –*дифференцированный зачет*.

Обучающийся должен готовиться к лабораторным работам: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ» и др. 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.Материалы лекций представляются в интерактивной электронной и устной форме;
2. При проведении лабораторных занятий по ряду тем используется интерактивный метод «Анализ конкретных ситуаций (case-study)»;
3. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения;
4. Применяется рейтинг-модульная система аттестации студентов;

Таблица 11

**Образовательные технологии**

| Название раздела дисциплины или отдельных тем | Вид занятия | Используемые образовательные технологии | Часы |
|---|---|---|---|
| Модуль 1. Технология приготовления пищи | лекции | Лекции- презентации | 6/4 |
| | лабораторные работы | Интерактивный метод «Анализ конкретных ситуаций (case-study)» | 12/4 |
| **Итого** | | | **18** |
| Из них в интерактивной форме | | | 8 |

## 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 по дисциплине

«*Технология приготовления пищи*»

*разработанного Ермош Л.Г, д-р техн. наук., профессор, Непомнящих Е.Н., старшим преподавателем кафедры ТХК и МП, Института пищевых производств, ФГБОУ «Красноярский государственный аграрный университет»*

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 ООО «Глютен» _____ (подпись) Г.Г. Гуркаева