

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
***КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции**

направленность (профиль): *Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья*

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2026

Составители: Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профессионального стандарта: 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 9 «12» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«12» февраля 2026 г.

#### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

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

«17» февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность (профиль) «Технология хранения и глубокой переработки растительного сырья»

Янова М.А., докт. техн. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

## Содержание

|                                                                                                                                                                               |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Аннотация.....                                                                                                                                                                | 4         |
| <b>1. Место дисциплины в структуре образовательной программы .....</b>                                                                                                        | <b>4</b>  |
| <b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....</b> | <b>4</b>  |
| <b>3. Организационно-методические данные дисциплины .....</b>                                                                                                                 | <b>5</b>  |
| <b>4. Структура и содержание дисциплины .....</b>                                                                                                                             | <b>5</b>  |
| 4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины .....                                                                                                                 | 5         |
| 4.2. Содержание модулей дисциплины .....                                                                                                                                      | 6         |
| 4.3. Лекционные занятия .....                                                                                                                                                 | 6         |
| 4.4. Лабораторные занятия.....                                                                                                                                                | 6         |
| 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         |
| <b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий .....</b>                                                                                                                             | <b>8</b>  |
| <b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....</b>                                                                                                   | <b>8</b>  |
| 6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8) .....                                                                                                                       | 8         |
| 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....                                                                     | 8         |
| 6.3. Программное обеспечение .....                                                                                                                                            | 8         |
| <b>7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций .....</b>                                                                                              | <b>11</b> |
| <b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....</b>                                                                                                                 | <b>11</b> |
| <b>9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....</b>                                                                                                  | <b>12</b> |
| 9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....                                                                                                                 | 12        |
| 9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....                                                                      | 12        |
| Изменения .....                                                                                                                                                               | 14        |

## Аннотация

Дисциплина «*Культура питания*» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на формирование универсальных компетенций (УК- 3; УК-6) 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 в форме выполнения и защиты лабораторных работ; промежуточный контроль знаний зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (18 часов), лабораторные занятия (36) и (54 часа) самостоятельной работы студента.

### 1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «*Культура питания*» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФТД.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «*Культура питания*» является Технология продукции общественного питания и школьный курс технологии.

Дисциплина «*Культура питания*» является основополагающей для изучения профильных дисциплин.

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. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Цель дисциплины - является освоение студентами теоретических и практических знаний, и приобретение умений и навыков в освоении правил культуры питания, этикета поведения делового человека, организации приема гостей, правил подачи блюд и напитков, для выполнения основных профессиональных задач в соответствии с профилем подготовки.

Задачи:

- Принимать участие в разработке новых правил культуры питания
- Принимать участие в управление правилами культуры питания на предприятиях
- Принимать участие в обеспечении высококвалифицированных специалистах по культуре питания

Таблица 1

#### Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

| Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|--------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
|--------------------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УК- 3 - Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                      | ИД-1 <sub>УК-3</sub> Определяет свою роль в социальном взаимодействии и командной работе для достижения поставленной цели                                   | Знать: основы сервировки столов, традиционные и новые направления в питании, как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни;<br>Уметь: реализовывать приобретенные кулинарные навыки как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни;<br>Владеть: терминологией, документацией, информационными технологиями в сфере питания |
|                                                                                                                                                  | ИД-3 <sub>УК-3</sub> Осуществляет обмен информацией между участниками команды с соблюдением установленных норм, правил и несёт ответственность за результат | Знать: правила этикета и нормы поведения при коллективном приёме пищи;<br>Уметь: организовать командное взаимодействие при сервировке и обслуживании;<br>Владеть: навыками распределения обязанностей в команде при организации мероприятий питания                                                                                                   |
| УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | ИД-3 <sub>УК-6</sub> Строит карьеру и определяет стратегию профессионального развития                                                                       | Знать: принципы здорового питания как основы профессионального долголетия;<br>Уметь: применять знания о культуре питания для формирования индивидуальной траектории саморазвития;<br>Владеть: методами планирования рациона питания для поддержания работоспособности                                                                                 |

### 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 |
|                                                              |              |            | №4           |
| <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) / в том числе в интерактивной форме               |              | 18         | 18 / 4       |
| Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме |              | 36         | 36 / 6       |
| <b>Самостоятельная работа (СРС)</b> , в том числе:           | <b>1,5</b>   | <b>54</b>  | <b>54</b>    |
| самостоятельное изучение тем и разделов                      |              | 27         | 27           |
| самоподготовка к текущему контролю знаний                    |              | 18         | 18           |
| подготовка к зачету                                          |              | 9          | 9            |
| <b>Вид контроля:</b>                                         |              |            | <b>Зачет</b> |

### 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        |                            |
| <b>Модуль 1. Культура питания</b>                                                                                                             | <b>99</b>             | <b>18</b>         | <b>36</b> | <b>45</b>                  |
| Модульная единица 1.1 Столовая посуда и белье. Сервизные работы Меню. Сервировка стола                                                        | 52                    | 8                 | 20        | 24                         |
| Модульная единица 1.2 Правила обращения и особенности подачи блюд и напитков Виды банкетов. Национальные особенности культуры питания народов | 47                    | 10                | 16        | 21                         |
| <b>Подготовка к зачету</b>                                                                                                                    | <b>9</b>              |                   |           | <b>9</b>                   |

| Наименование<br>модулей и модульных<br>единиц дисциплины | Всего<br>часов на<br>модуль | Контактная<br>работа |           | Внеауди-<br>тная<br>работа<br>(СРС) |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------|-----------|-------------------------------------|
|                                                          |                             | Л                    | ЛЗ        |                                     |
| <b>ИТОГО:</b>                                            | <b>108</b>                  | <b>18</b>            | <b>36</b> | <b>54</b>                           |

#### 4.2. Содержание модулей дисциплины

##### Модуль 1. Культура питания

**Модульная единица 1.1** Столовая посуда и белье. Сервизные работы Меню. Сервировка стола. Виды посуды. Столовые приборы. Столовое белье. Сервизные работы. Назначение и принципы составления меню. Виды меню. Накрытие столов скатертями и приемы складывания салфеток. Основные приборы при сервировке стола. Предварительная сервировка.

**Модульная единица 1.2** Правила обращения и особенности подачи блюд и напитков Виды банкетов. Национальные особенности культуры питания народов

Подача холодных блюд, закусок, горячих закусок, супов. подача сладких блюд и напитков. Правила обращения с блюдами и напитками. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай. Культура питания различных стран.

#### 4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

| №<br>п/п | № модуля и<br>модульной единицы<br>дисциплины | № и тема лекции                                                                                                                         | Вид<br>контрольного<br>мероприятия | Кол-<br>во<br>часов |
|----------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| 1.       | МОДУЛЬ 1. Культура питания                    |                                                                                                                                         | зачет                              | 18                  |
|          | Модульная<br>единица 1.1                      | 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 сервировки стола. Предварительная сервировка. |                                    | 2                   |
|          | Модульная<br>единица 1.2                      | 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                   |
|          |                                               | Лекция №7. Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами.                                                             |                                    | 2                   |
|          |                                               | Лекция №8. Банкет-фуршет, банкет-коктейль, банкет-чай.                                                                                  |                                    | 2                   |
|          |                                               | Лекция №9. Культура питания различных стран.                                                                                            |                                    | 2                   |
|          | ИТОГО:                                        |                                                                                                                                         |                                    | 18                  |

#### 4.4 Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание занятий и контрольных мероприятий

| №<br>п/п | № модуля и<br>модульной<br>единицы<br>дисциплины | № и название лабораторных с указанием<br>контрольных мероприятий | Вид<br>контрольного<br>мероприятия | Кол-во<br>часов |
|----------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------|
| 1.       | <b>МОДУЛЬ 1. Культура питания</b>                |                                                                  | <b>зачет</b>                       | <b>36</b>       |
|          | <b>Модульная<br/>единица 1.1</b>                 | Занятие № 1 Приемы складывания салфеток.                         | Защита                             | 4               |
|          |                                                  | Занятие № 2 Накрытие столов скатертями.                          | Защита                             | 4               |
|          |                                                  | Занятие № 3. Предварительная сервировка                          | Защита                             | 4               |

| № п/п | № модуля и модульной единицы дисциплины | № и название лабораторных с указанием контрольных мероприятий | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------|
|       |                                         | стола для завтрака.                                           |                              |              |
|       |                                         | Занятие № 4. Предварительная сервировка стола для обеда.      | Защита                       | 4            |
|       |                                         | Занятие № 5. Предварительная сервировка стола для ужина.      | Защита                       | 4            |
|       | <b>Модульная единица 1.2</b>            | 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                       | 4            |
|       | <b>ИТОГО:</b>                           |                                                               |                              | <b>36</b>    |

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

Самостоятельная работа организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Формы организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Культура питания»:

- работа над теоретическим материалом, представленном на лекциях;
- самостоятельное углубленное изучение разделов дисциплины;
- подготовка к лабораторным занятиям;
- проработка вопросов к защитам 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

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 и видов самоподготовки к текущему контролю знаний | Кол-во часов |
|----------------------------------|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Модуль 1 Культура питания</b> |                              |                                                                                                                   | <b>45</b>    |
| 1                                | <b>Модульная единица 1.1</b> | Накрытие столов скатертями                                                                                        | 4            |
|                                  |                              | Праздничное меню                                                                                                  | 4            |
|                                  |                              | Праздничная сервировка стола                                                                                      | 6            |
|                                  |                              | самоподготовка к текущему контролю знаний                                                                         | 10           |
|                                  | <b>Модульная единица 1.2</b> | Подача холодных блюд                                                                                              | 3            |
|                                  |                              | Напитки                                                                                                           | 3            |
|                                  |                              | Организация банкета-фуршета                                                                                       | 3            |
|                                  |                              | Организация банкета с полным обслуживанием                                                                        | 4            |
|                                  |                              | самоподготовка к текущему контролю знаний                                                                         | 8            |
|                                  | Подготовка к зачету          |                                                                                                                   | <b>9</b>     |

| №<br>п/п     | № модуля и<br>модульной<br>единицы | Перечень рассматриваемых вопросов для<br>самостоятельного изучения и видов самоподготовки к<br>текущему контролю знаний | Кол-во<br>часов |
|--------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>ВСЕГО</b> |                                    |                                                                                                                         | <b>54</b>       |

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

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

Таблица 7

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

| Компетенции | Лекции | ЛЗ  | СРС | Вид контроля |
|-------------|--------|-----|-----|--------------|
| УК-3; УК-6  | 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](http://e.lanbook.com)
7. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - [www.biblio-online.ru](http://www.biblio-online.ru)

### 6.3. Программное обеспечение

1. Astra Linux Special Edition Вариант лицензирования «Орел» Рабочая станция Без ограничения срока №192400033-alse1.7-client-base\_orel-x86\_64-0-12913 от 28.08.2023 г.;
2. Офисный пакет Libre Office 6.2.1 - Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
4. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
6. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Электронно-библиотечная система Юрайт: [urait.ru](http://urait.ru) Лицензионный договор № 3/14 -25 от 25.06.2025;
9. ООО «Издательство Лань» Лицензионный договор №2/14-25 на предоставление права использования программного обеспечения от 17.02.2025 г.;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО;



## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра *ТХК и МП* Направление подготовки *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*  
 Дисциплина «Культура питания»

| Вид<br>занятий | Наименование                                                                  | Авторы                                                             | Издательство                      | Год<br>издания | Вид издания |         | Место<br>хранения |      | Необходимое<br>количество<br>экз.                                                         | Количество<br>экз. в вузе |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------|-------------|---------|-------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
|                |                                                                               |                                                                    |                                   |                | Печ.        | Электр. | Библ.             | Каф. |                                                                                           |                           |
| 1              | 2                                                                             | 3                                                                  | 4                                 | 6              | 7           | 8       | 9                 | 10   | 11                                                                                        | 12                        |
| Л, ЛЗ;<br>СРС  | Технология и организация производства ресторанной продукции                   | А.Т. Васюкова,<br>А.В. Мошкин;<br>под редакцией<br>А.Т. Васюковой. | Москва:<br>Издательство<br>Юрайт, | 2026           |             |         |                   |      | Юрайт – URL:<br><a href="https://urait.ru/bcode/590277">https://urait.ru/bcode/590277</a> |                           |
| Л, ЛЗ;<br>СРС  | Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания                   | Л.В. Донченко,<br>В.Д. Надыкта                                     | Москва:<br>Издательство<br>Юрайт  | 2026           |             |         |                   |      | Юрайт – URL:<br><a href="https://urait.ru/bcode/584690">https://urait.ru/bcode/584690</a> |                           |
| Л, ЛЗ;<br>СРС  | Организация производства в ресторанах                                         | А.Т. Васюкова,<br>А.В. Мошкин;<br>под редакцией<br>А.Т. Васюковой  | Москва:<br>Издательство<br>Юрайт  | 2026           |             |         |                   |      | Юрайт – URL:<br><a href="https://urait.ru/bcode/590287">https://urait.ru/bcode/590287</a> |                           |
| Л, ЛЗ;<br>СРС  | Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания | Г.С. Сологубова                                                    | Москва:<br>Издательство<br>Юрайт  | 2026           |             |         |                   |      | Юрайт – URL:<br><a href="https://urait.ru/bcode/584294">https://urait.ru/bcode/584294</a> |                           |
| Л, ЛЗ;<br>СРС  | Культура питания                                                              | Типсина Н.Н.                                                       | КрасГАУ                           | 2016           | +           |         | +                 |      | 70                                                                                        | 25                        |
| Л, ЛЗ;<br>СРС  | Приготовление пищи для массового питания                                      | Типсина Н.Н.<br>Ташлыкова Е. Е.                                    | КрасГАУ                           | 2012           | +           |         | +                 |      | 70                                                                                        | 70                        |
| Л, ЛЗ;<br>СРС  | Технологические приемы приготовления пищи                                     | Типсина Н.Н.<br>Ташлыкова Е. Е.                                    | КрасГАУ                           | 2012           | +           |         | +                 |      | 70                                                                                        | 70                        |
| Дополнительная |                                                                               |                                                                    |                                   |                |             |         |                   |      |                                                                                           |                           |
| Л, ЛЗ;<br>СРС  | Культура питания                                                              | Типсина Н.Н.<br>Ташлыкова Е. Е.                                    | КрасГАУ                           | 2010           | +           |         | +                 |      | 70                                                                                        | 70                        |

|               |                                                                                                                  |                                  |                            |      |  |   |  |  |                                                                                                 |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------|------|--|---|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Л, ЛЗ;<br>СРС | Гомеостаз и питание: учебное пособие                                                                             | Мезенова О.Я.                    | Санкт-Петербург: Лань      | 2019 |  | + |  |  | <a href="https://e.lanbook.com/book/115484">https://e.lanbook.com/book/115484</a>               |
| Л, ЛЗ;<br>СРС | Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для прикладного бакалавриата              | Пасько О. В.<br>Бураковская Н.В. | Москва: Издательство Юрайт | 2019 |  | + |  |  | <a href="http://www.biblio-online.ru/bcode/437672">http://www.biblio-online.ru/bcode/437672</a> |
| Л, ЛЗ;<br>СРС | Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для прикладного бакалавриата | Пасько О.В.<br>Автюхова О. В.    | Москва: Издательство Юрайт | 2019 |  | + |  |  | <a href="http://www.biblio-online.ru/bcode/437707">http://www.biblio-online.ru/bcode/437707</a> |

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

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

При изучении дисциплины «Культура питания» со студентами в течение 4 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<br>модули<br>(ДМ) | Баллы по видам работ                          |                                     |                                 |       |              |
|                                  | Посещение<br>лекций и<br>ведение<br>конспекта | Выполнение<br>лабораторных<br>работ | Защита<br>лабораторных<br>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        |

**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 и зачета с оценкой с использованием метода сократического диалога, 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 «Культура питания» предназначена специализированная аудитория (2-09), в которой имеется мультимедийное оборудование, Интерактивная доска IQBoard DVT T087, столы, стулья, маркерная доска, доска, компьютеры (15 шт.), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Культура питания» предназначена специализированная аудитория (2-05), в которой имеется мультимедийное оборудование, столы, стулья, маркерная доска, парты, стулья, установки для качественного и количественного анализа химического состава пищевых продуктов, набор химической посуды, миксер В-5Н планетарный, печь конвекц. XF035-TG Arianna Manual, Кухонная машина VITEK VT-1436, стол разделочный центральный СРЦ, плита Лысьва ЭП 411, Эл.плита Мечта-15М, Холодильник БИРЮСА-151, СВЧ-печь Samsung CE-2813NR, набор выемок Русский Алфавит, фритюрница ТЕВ 2001, соковыжималка садовая с шинковкой, набор вырубков, набор для работы с марципаном, формы силиконовые в ассортименте, формы для кексов и печенья, формы для шоколада, кондитерские мешки и насадки, столовая посуда, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

### 9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Культура питания» учебным планом отводится 108 часов. Аудиторные занятия занимают 50 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (18 часов), из них 4 часов в интерактивной форме и лабораторного (36 часов) типа, из них 6 часов в интерактивной форме. Самостоятельная работа (54 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки и защите лабораторных работ.

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 с помощью обучающего курса в системе электронно-дистанционного обучения moodle. 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;<br>в форме электронного документа                                            |
| С нарушением зрения                        | в печатной форме увеличенным шрифтом;<br>в форме электронного документа;<br>в форме аудиофайла |
| С нарушением опорно-двигательного аппарата | в печатной форме;<br>в форме электронного документа;<br>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 РПД

| Дата | Раздел | Изменения | Комментарии |
|------|--------|-----------|-------------|
|      |        |           |             |

Программу разработали:

Янова М.А.

\_\_\_\_\_

**РЕЦЕНЗИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ»**

В рабочей программе для дисциплины «Культура питания» соблюдены внешние и внутренние требования в соответствии нормативной документации. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определенно место дисциплины в учебном процессе. Подробно описаны компетенции, индексы достижения, формируемые у студентов в результате освоения дисциплины.

Дисциплина изучается в одном семестре. Материал курса разбит на модуль 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 образования «Сибирский Федеральный Университет»  
Торгово-экономический институт.

Доктор техн. наук,  
профессор  
каф. Технологии и организации  
общественного питания  
ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан