

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
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

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

«17» января 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,
профессиональных стандартов: 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости
и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства;
40.062 специалист по качеству.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 6 17 «января 2026 г.

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

17 «января 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

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

Председатель методической комиссии:

Кох Д.А. к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

17 февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки:

Матюшев В.В., д.т.н., профессор

(ФИО, ученая степень, ученое звание)

17 февраля 2026 г.

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	6
4.4. Лабораторные занятия.....	7
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	7
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	8
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	8
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	8
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	8
6.3. Программное обеспечение	10
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	10
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	10
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	11
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	11
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	11
Изменения	13

Аннотация

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

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций (ПК-2; ПК-4) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с технологией переработки различных видов пищевого сырья и производству 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.

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 зачетные единицы, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (14) часов, лабораторные занятия (42) и 52 часа самостоятельной работы студента.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология продукции общественного питания» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФТД.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология продукции общественного питания» является Технологии продуктов питания животного происхождения, Технологии продуктов питания из растительного сырья, Технологии перерабатывающих и пищевых производств.

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 видов продукции общественного питания; практическими навыками приготовления полуфабрикатов и блюд, 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
ПК-2 Способен реализовывать технологии	ИД-2ПК-2 Организует входной и технологический контроль качества сырья,	Знать: теоретические основы технологии продукции общественного питания, входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения

производства, хранения и переработки продукции сельского хозяйства	полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; ИД-4пк-2 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	технологического процесса, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
		Уметь: осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, организовывать 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
ПК-4 Способен осуществлять работы по ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ИД-1пк-4 Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции;	Знать: основы приготовления пищи, традиционные и новые направления в питании, как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни
		Уметь: реализовывать приобретенные кулинарные навыки как принцип саморазвития и образования в течение всей жизни
		Владеть: терминологией, документацией, информационными технологиями в сфере питания

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.

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам Таблица 2

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам № 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа , в том числе:	1,56	56	56
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		14	14
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		42	42
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	1,44	52	52
самостоятельное изучение тем и разделов		29	29
самоподготовка к текущему контролю знаний		14	14
подготовка к зачету		9	9
Вид контроля:			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины Таблица 3

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Технология продукции общественного питания	99	14	42	43
Модульная единица 1.1 Технология приготовления пищи из растительного сырья.	52	6	24	22
Модульная единица 1.2 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения	47	8	18	21
Подготовка к зачету	9	-	-	9
ИТОГО за курс	108	14	42	52

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технология продукции общественного питания

Модульная единица 1.1 Технология приготовления пищи из растительного сырья

Введение. Термины и определения общественного питания. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Классификация и ассортимент продукции. Краткая характеристика. Технология приготовления и показатели качества соусов. Ассортимент и технология приготовления супов. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей. Классификация, ассортимент и технология горячих напитков на предприятиях общественного питания. Технология приготовления мучных кулинарных изделий и блюд из различных видов теста. Ассортимент и технология холодных и горячих сладких блюд.

Модульная единица 2.1 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения

Ассортимент, технология и показатели качества полуфабрикатов, блюд из мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Ассортимент и технология блюд и горячих закусок из различных видов рыб. Холодные и банкетные блюда и закуски в общественном питании. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Технология приготовления холодных блюд из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.

4.3. Лекционные занятия

Содержание лекционного курса

Таблица 4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1. Технология продукции общественного питания			14
	Модульная единица 1.1 Технология приготовления пищи из растительного сырья	Лекция № 1. Введение. Термины и определения общественного питания. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Классификация и ассортимент продукции. Краткая характеристика. Технология приготовления и показатели качества соусов.	Зачет	2
		Лекция № 2. Ассортимент и технология приготовления супов. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.	Зачет	2
		Лекция № 3. Классификация, ассортимент и технология горячих напитков на предприятиях общественного питания. Технология приготовления мучных кулинарных изделий и блюд из различных видов теста. Ассортимент и технология холодных и горячих сладких блюд.	Зачет	2
	Модульная единица 2.1 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения	Лекция № 4. Ассортимент, технология и показатели качества полуфабрикатов, блюд из мяса сельскохозяйственных животных и птицы.	Зачет	2
		Лекция № 5. Ассортимент и технология блюд и горячих закусок из различных видов рыб	Зачет	2
		Лекция № 6. Холодные и банкетные блюда и закуски в общественном питании. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие	Зачет	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		влияние на качество холодных блюд и закусок.		
		Лекция № 7. Технология приготовления холодных блюд из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.	Зачет	2
	ИТОГО			14

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
	Модуль 1. Технология продукции общественного питания			42
1	Модульная единица 1.1. Технология приготовления пищи из растительного сырья	Занятие № 1. Работа с нормативной документацией. Технология приготовления горячих соусов. Технология приготовления заправочных супов, супов пюре супов	Выполнение и защита	6
		Занятие № 2. Технология приготовления полуфабрикатов, блюд из жареных овощей		6
		Занятие № 3. Технология приготовления блюд и изделий из круп и макаронных изделий		6
		Занятие № 4. Технология холодных сладких блюд Технология мучных кулинарных блюд		6
	Модульная единица 1.2 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения	Занятие № 5. Технология блюд из натурального и рубленого мяса	Выполнение и защита	6
		Занятие № 6. Технология полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса птицы		6
		Занятие № 7. Технология блюд из рыбы. Технология холодных блюд и закусок		6
	ИТОГО			42

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 «Технология продукции общественного 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 вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1 Технология продукции общественного питания			43
1	Модульная единица 1.1 Технология приготовления пищи из растительного сырья	Нормативно-техническая документация, регламентирующая выпуск продукции общественного питания	2
		Централизованное производство соусов. Соусные пасты. Условия хранения и сроки реализации	2
		Механическая кулинарная обработка и подготовка различных видов овощей к технологическому процессу. Национальные виды супов. Правила хранения и подачи супов.	3
		Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Правила варки макаронных изделий. Условия хранения и сроки реализации	3
		Централизованное производство мучных гарниров.	2
		Виды подачи кофе и чая. Технология сладких блюд из яблок	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	8
	Модульная единица 1.2 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Формы нарезки различных видов полуфабрикатов	4
		Технология подготовки птицы к фаршированию, жарки на гриле	4
		Технология блюд из морепродуктов	4
		Ассортимент, правила подачи банкетных блюд и закусок	3
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6
	Подготовка к сдаче зачету		
ИТОГО			52

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
ПК-2; ПК-4	1-7	1-7	1-1	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

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

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

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 производства 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 Зорина Р.А.

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicense Pack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия1B08-230201-012433-600-1212 с 1.02.2023 до 09.02.2024г.;
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.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технология продукции общественного питания» 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				
Семестр 8				
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита лабораторных работ	Сдача зачета (тестов)	
ДМ ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ ₁	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-45	-	0-55	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 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 «Технология продукции общественного питания» предназначена специализированная аудитория (2-09), в которой имеется парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером,

Мультимедийная установка (Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung, проектор Vivitek D945VX, экран ScreenMedia183x). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технология продукции общественного питания» предназначена специализированная аудитория (2-05), в которой имеются парты Парты, Стулья, Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Печь конвекционная XF035-TG AriannaManual; Стол разделочный 2 шт.; Весы электронные CASMW300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Мечта»; Фритюрница ТЕВ 2001; Миксер В-5Н планетарный; МультипекарьRedmond 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 продукции общественного питания» учебным планом отводится 108 часов. Аудиторные занятия занимают 49 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (14 часов) и лабораторного (42 часа) типа, из них 8 часов в интерактивной форме. Самостоятельная работа (52 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.

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 продукции общественного питания»
для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания», разработанной Ермош Ларисой Георгиевной, доктором технических наук, профессором кафедры Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
ФГБОУ «Красноярский государственный аграрный университет»

Дисциплина **«Технология продукции общественного питания»** относится к факультативным дисциплинам подготовки студентов по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность (профиль) «Управление качеством и безопасностью продуктов питания»,

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 продукции общественного питания», 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