

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«28» марта 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«28» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

ФГОС ВО

по направлению подготовки:

43.03.01 Сервис

(код, наименование)

направленность (профиль): *Сервис холодильного и технологического оборудования пищевых и торговых предприятий*

Курс 2

Семестр 3/4

Форма обучения: *заочная*

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, 2025

Составители: Куприна Марина Николаевна, канд.с.-х.наук., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» марта 2025 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис;
профессиональных стандартов: 22.009 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности;
40.011 Специалист по научно-исследовательским и опытно-конструкторским разработкам;
40.176 Специалист по проектированию систем холодоснабжения.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 8 «17» марта 2025 г.

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

«17» марта 2025 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств
протокол № 7 «21» марта 2025 г.

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

«21» марта 2025 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, направленность (профиль) «Сервис холодильного и технологического оборудования пищевых и торговых предприятий»
Мацкевич Игорь Викторович, канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«28» марта 2025 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	7
4.4. Лабораторные занятия.....	8
4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	9
4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	9
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	11
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)	11
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)	11
6.3. Программное обеспечение	11
7.Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	13
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	13
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся	13
9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	14
Изменения	15

Аннотация

Дисциплина «Технология приготовления пищи» относится к части, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД подготовки студентов по направлению 43.03.01 Сервис. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой ТХК и МП.

Дисциплина нацелена на профессиональных компетенций (ПК-2) 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 и зачет с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (12) часов, лабораторные занятия (24) и 172 часа самостоятельной работы студента, контроль 8 ч.

1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология приготовления пищи» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФТД.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Технология приготовления пищи» является школьный курс технологии.

Дисциплина «Технология приготовления пищи» является основополагающей для изучения дисциплины «Химия пищевых продуктов», «Технология оборудования пищевых и торговых предприятий».

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

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 - Способен контролировать техническое состояние оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания	ИД-1пк-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе	Знать: теоретические основы технологии продукции общественного питания, входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
		Уметь: осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, 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

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 6 зач. ед. (216 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			№3	№4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	6	216	108	108
Контактная работа , в том числе:	1	36	18	18
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		12	6	6
Лабораторные работы (ЛР) / в том числе в интерактивной форме		24	12	12
Самостоятельная работа (СРС) , в том числе:	4,8	172	86	86
самостоятельное изучение тем и разделов		138	74	64
самоподготовка к текущему контролю знаний		34	12	22
Контроль	0,2	8	4	4
Вид контроля:			Зачет	Зачет с оценкой

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Технология приготовления пищи из растительного сырья	104	6	12	86
Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.	20	2	4	14
Модульная единица 1.2 Технология соусов	20	2	4	14

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеауди- тная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов	22	2	4	16
Модульная единица 1.4 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	22	-	-	22
Модульная единица 1.5 Технология мучных гарниров	20	-	-	20
Подготовка к зачету	4	-	-	
Итого за 3 семестр	108	6	12	86
Модуль 2 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения	104	6	12	86
Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	18	2	4	12
Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	18	2	4	12
Модульная единица 2.3 Технология блюд из рыбы и морепродуктов	18	-	-	18
Модульная единица 2.4 Технология холодных блюд и закусок	16	-	-	16
Модульная единица 2.5 Технология сладких блюд и горячих напитков	16	-	-	16
Модульная единица 2.6 Технология мучных блюд и изделий	18	2	4	12
Подготовка к зачету с оценкой	4	-	-	-
Итого за 4 семестр	108	6	12	86
ИТОГО за курс	216	12	24	172

4.2. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Технология приготовления пищи из растительного сырья

Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.

Введение в дисциплину. Термины и определения общественного питания. Классификация и ассортимент продукции. Нормативная документация для предприятий общественного питания.

Модульная единица 1.2 Технология соусов

Классификация, ассортимент соусов. Значение в питании. Технологическая подготовка рецептурных компонентов – варка бульонов, пассерование муки, пассерование овощей. Горячие, холодные и сладкие соусы. Ассортимент, Технологические схемы производства. Показатели качества. Условия и сроки хранения и реализации, температура подачи. Централизованное производство соусов.

Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов

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

Модульная единица 1.4 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий

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

Модульная единица 1.5 Технология мучных гарниров

Мучные гарниры. Ассортимент. Требования к качеству сырья и подготовка его к производству. Технология приготовления различных видов теста, используемых для приготовления мучных гарниров. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации

Модуль 2 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения

Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных

Ассортимент блюд и горячих закусок из мяса. Технология приготовления блюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче блюд. Показатели качества. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из мясных продуктов. Технология приготовления, показатели качества. Условия и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче мясных блюд.

Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы

Ассортимент блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы. Технология приготовления. Гарниры и соусы, используемые при приготовлении и подаче. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд.

Модульная единица 2.3 Технология блюд из рыбы и морепродуктов

Ассортимент блюд и горячих закусок из различных видов рыб, морепродуктов. Технология их приготовления, в зависимости от вида тепловой обработки. Гарниры и соусы, рекомендуемые для приготовления и подачи. Показатели качества готовых блюд. Условия хранения и сроки реализации готовых блюд. Современные тенденции в технологии, оформлении и подаче блюд из рыбы и морепродуктов.

Модульная единица 2.4 Технология холодных блюд и закусок

Классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных банкетных блюд и закусок. Технологические и санитарно-гигиенические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок. Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.

Модульная единица 2.5 Технология сладких блюд и горячих напитков

Классификация сладких блюд. Групповой ассортимент сладких блюд. Технология приготовления холодных сладких блюд. Ассортимент, технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству, условия и сроки хранения сладких блюд. Классификация, ассортимент горячих напитков на предприятиях общественного питания. Технология приготовления и способы подачи горячих напитков. Показатели качества, условия и сроки реализации

Модульная единица 2.6 Технология мучных блюд и изделий

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

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Технология приготовления пищи из растительного сырья		Зачет	6
1	Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.	Лекция № 1. Введение. Термины и определения общественного питания. Нормативная документация для предприятий общественного питания Классификация и ассортимент продукции. Краткая характеристика	Зачет	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модульная единица 1.2 Технология соусов	Лекция № 2. Технология приготовления и показатели качества горячих соусов	Зачет	2
	Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов	Лекция № 4. Ассортимент и технология приготовления заправочных, пюреобразных и прозрачных супов	Зачет	2
	Модуль 2. Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения		Зачет с оценкой	6
2	Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	Лекция № 10. Ассортимент, технология и показатели качества полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственных животных	Зачет с оценкой	2
	Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Лекция № 12. Ассортимент и технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Зачет с оценкой	2
	Модульная единица 2.6 Мучные кулинарные блюда и изделия	Лекция № 18. Технология приготовления мучных кулинарных изделий и блюд из различных видов теста	Зачет с оценкой	2
	ИТОГО			12

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 приготовления пищи из растительного сырья		Зачет	12
1	Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания.	Занятие №1. Работа с нормативной документацией. Изучение различных видов нарезки овощей	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 1.2 Технология соусов	Занятие №2. Технология приготовления горячих соусов		4
	Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов	Занятие №4. Технология приготовления заправочных супов, супов пюре супов		4
	Модуль 2. Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения		Зачет с оценкой	12
2	Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	Занятие №11. Технология блюд из натурального мяса	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Занятие №13. Технология порционных полуфабрикатов и блюд из птицы		4
	Модульная единица 2.6 Мучные кулинарные блюда и изделия	Занятие №18. Технология мучных кулинарных блюд		4
	ИТОГО			24

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 приготовления пищи»:

- 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 приготовления пищи из растительного сырья			86
1	Модульная единица 1.1 Введение в дисциплину. Терминология, нормативная документация для предприятий общественного питания	Нормативно-техническая документация, регламентирующая выпуск продукции общественного питания	4
		Классификация и ассортимент продукции. Краткая характеристика	4
		Работа с нормативной документацией. Изучение различных видов нарезки овощей	4
2	Модульная единица 1.2 Технология соусов	Централизованное производство соусов. Соусные пасты. Условия хранения и сроки реализации	4
		Технология приготовления и показатели качества холодных соусов	4
		Технология приготовления холодных и сладких соусов	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
3	Модульная единица 1.3 Технология приготовления супов	Механическая кулинарная обработка и подготовка различных видов овощей к технологическому процессу. Национальные виды супов. Правила хранения и подачи супов.	4
		Ассортимент и технология приготовления заправочных, пюреобразных и прозрачных супов	4
		Ассортимент и технология приготовления холодных и сладких супов	4
		Технология приготовления заправочных супов, супов пюре супов	4
		Технология приготовления холодных и сладких супов	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
4	Модульная единица 1.4 Технология полуфабрикатов и блюд из овощей, круп бобовых и макаронных изделий	Централизованное производство полуфабрикатов из овощей. Правила варки макаронных изделий. Условия хранения и сроки реализации	4
		Технология приготовления блюд из тушеных и	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		запеченных овощей	
		Технология приготовления блюд и изделий из круп и макаронных изделий	4
		Ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
5	Модульная единица 1.5 Технология мучных гарниров	Централизованное производство мучных гарниров.	4
		Мучные гарниры. Ассортимент. Технология приготовления Показатели качества, условия хранения и сроки реализации	4
		Технология мучных гарниров	2
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
Модуль 2 Технология приготовления пищи из сырья животного происхождения			86
6	Модульная единица 2.1 Технология блюд из мяса сельскохозяйственных животных	Централизованное производство полуфабрикатов из мяса. Формы нарезки различных видов полуфабрикатов	4
		Ассортимент, технология и показатели качества полуфабрикатов из мяса сельскохозяйственных животных	4
		Технология полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса	4
		Ассортимент, виды нарезки различных видов полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы. Работа с нормативной документацией	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
7	Модульная единица 2.2 Технология блюд из сельскохозяйственной птицы	Технология подготовки птицы к фаршированию, жарки на гриле	4
		Технология подготовки птицы к фаршированию, жарки на гриле	4
		Технология полуфабрикатов и блюд из рубленого мяса птицы	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
8	Модульная единица 2.3 Технология блюд из рыбы и морепродуктов	Технология блюд из морепродуктов	4
		Технология блюд из рыбы	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
9	Модульная единица 2.4 Технология холодных блюд и закусок	Ассортимент, правила подачи банкетных блюд и закусок	4
		Технология приготовления холодных блюд и закусок из различных видов сырья. Показатели качества, условия хранения и сроки реализации.	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
10	Модульная единица 2.5 Технология сладких блюд и горячих напитков	Виды подачи кофе и чая. Технология сладких блюд из яблок	4
		Ассортимент и технология холодных и горячих сладких блюд. Показатели качества, условия и сроки хранения сладких блюд	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	4
11	Модульная единица 2.6 Мучные кулинарные блюда и изделия	Ассортимент фаршей для мучных блюд и изделий. Технология приготовления, условия и сроки хранения	4
		Технология мучных кулинарных блюд	4
		<i>Самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
ИТОГО			172

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	+	+	+	Зачет, зачет с оценкой

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Карта обеспеченности литературой (таблица 8)

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

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

6.3. Программное обеспечение

1. 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. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
4. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
5. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
6. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра ТХК и МП

Направление подготовки 43.03.01 Сервис

Дисциплина «Технология приготовления пищи»

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Л, ЛР, СРС	Технология приготовления пищи	Л.Г. Ермош, Е.Н. Непомнящих	Москва: ИНФРА-М	2025	+	+	+		25	25
Л, ЛР, СРС	Приготовление пищи для массового питания	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Крас ГАУ	2012	+		+		25	70
Л, ЛР, СРС	Технологические приемы приготовления пищи	Типсина Н.Н., Ташлыкова Е.Е.	Крас ГАУ	2012	+		+		25	70
Л, ЛР, СРС	Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	Мошков В. И.	Санкт-Петербург: Лань	2019		+	+		https://e.lanbook.com/book/113380 https://e.lanbook.com/img/cover/book/113380.jpg .	
Л, ЛР, СРС	Физико-химические основы производства пищевых продуктов	Кобыляцкий П.С.	Персиановский: Донской ГАУ	2019		+	+		https://e.lanbook.com/book/134401	
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.

7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Технология приготовления пищи» со студентами в течение 3-4 семестра проводятся лабораторные занятия.

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 «Технология приготовления пищи» 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"Samsun, проектор Vivitek D945VX, экран ScreenMedia183x). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Технология приготовления пищи» 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 ВИТЕК 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 «Технология приготовления пищи» учебным планом отводится 216 часов. Аудиторные занятия занимают 16,7 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (12 часов), и лабораторного (24 часов) типа. Самостоятельная работа (172 часа) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки и защите лабораторных работ. Дисциплина «Технология приготовления пищи» преподается в двух календарных модулях. Модуль 1 состоит из 5 модульных единиц, модуль 2 – из 6 модульных единиц, объединенных темами дисциплины.

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 и зачет с оценкой.

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

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

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;

- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) (со стороны преподавателя);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

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

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

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

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

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

Таблица 10

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

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

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

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработали:

РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ»

В рабочей программе для дисциплины «Технология приготовления пищи» соблюдены внешние и внутренние требования в соответствии нормативной документации. Цели и задачи дисциплины сформулированы четко, отвечают современным направлениям образовательных технологий. Определено 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