МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер
05-2/ТПООП(б).50

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план b190304_22_1_ТОП.plx.plx
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 74
самостоятельная работа 77
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		Итого	
Недель	15 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	77	77	77	77
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 22.04.2021 протокол № 56.

Разработчик (и) РПД:

ст.преп, Иванова К.В. _____

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 18 04 2022 г. № 50/11

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. _____

Зав. профилирующей кафедры

_____ /Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/11

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 10 05 2022 г. № 5

Декан _____ /Сидоров А.А./

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
15 06 2023 г. №8

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 05 2023 г. № 110
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
18 июня 2024 г. №6

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 20 июня 2024 г. № 16
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от __ _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков анализа в области физико-химических процессов, протекающих в пищевых продуктах при их кулинарной обработке

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-1.ОПК-4: Демонстрирует знания сущности технологических процессов производства продукции питания

Знать:

сущность технологических процессов производства продукции питания

Уметь:

осуществлять технологические процессы производства продукции питания

Владеть:

технологическими процессами производства продукции питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	основные свойства белков, жиров, углеводов, пигментов и витаминов, физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке, и их влияние на качество кулинарной продукции.
2.2	**Уметь:**
2.2.1	осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания с учетом изменений пищевых веществ при кулинарной обработке и хранении.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	методами расчета питательных веществ при кулинарной обработке, оказывающих влияние на пищевую ценность и качество продукции.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	К.М.01
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Физика
3.1.2	Физико-химические методы анализа
3.1.3	Химия
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.2.2	Технология холодильной обработки продукции
3.2.3	Технология холодной кулинарной продукции
3.2.4	Контроль качества продукции общественного питания
3.2.5	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.2.6	Технология горячей кулинарной продукции
3.2.7	Производственная практика: Технологическая практика
3.2.8	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.2.9	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.2.10	Физиология питания
3.2.11	Технология мясных цельномышечных изделий
3.2.12	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.2.13	Технология специальных видов питания

3.2.14	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
3.2.15	Технология десертов и напитков
3.2.16	Технология и организация диетического питания
3.2.17	Технология и организация дошкольного и школьного питания
3.2.18	Технология функциональных продуктов питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		Итого	
Недель	15 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Лабораторные	14	14	14	14
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	74	74	74	74
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	77	77	77	77
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	180	180	180	180

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **5 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	**Наименование разделов и тем /вид занятия/**	**Семестр / Курс**	**Часов**	**Компетенции**	**Литература**	**в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)**
	Раздел 1.Теоретические основы технологических процессов производства					
1.1	Тема 1. Организация технологического процесса производства продукции питания на предприятиях питания различных типов и классов. Санитарные требования к производству продукции питания. Правила техники безопасности при производстве продукции питания /Лек/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.2	Работа с документацей в области улуг питания /Пр/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.3	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.4	Тема 2. Основные параметры технологического процесса, способы кулинарной обработки продуктов /Лек/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	

1.5	Изучение оспособов тепловой обработки /Пр/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.6	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.7	Тема 3. Изменение белков и других азотистых веществ в процессе производства продукции питания /Лек/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.8	Изменение белков при кулинарной обработке /Пр/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.9	Влияние температуры на растворимость белков (на примере белков мяса, рыбы, муки) /Лаб/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.10	Влияние различных факторов на переход коллагена в глютин /Лаб/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.11	Типы коагуляции глобулярных белков /Лаб/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.12	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	12	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.13	Тема 4. Изменение углеводов в процессе производства продукции питания /Лек/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.14	Изменение физических свойств крахмала при сухом нагреве /Лаб/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.15	Влияние различных факторов на гидролиз сахарозы /Лаб/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.16	Изменение углеводов при кулинарной обравботке пищевых продуктов /Пр/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.17	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	10	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.18	Тема 5. Изменение липидов в процессе производства продукции питания /Лек/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.19	Изменение жиров при кулинарной обравботке пищевых продуктов /Пр/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.20	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	2	ИД-2.ПК- 1	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.21	Тема 6. Роль воды в формировании качества полуфабрикатов и готовой продукции питания /Лек/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.22	Изменение воды и мнireальных веществ при кулинарной обравботке пищевых продуктов /Пр/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.23	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.24	Тема 7. Изменение пигментов пищевых продуктов в процессе производства продукции питания /Лек/	3	1	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.25	Изменение пигментов /Пр/	3	1	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	

1.26	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.27	Тема 8. Изменение витаминов в процессе производства продукции питания /Лек/	3	1	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.28	Изменение витаминов /Пр/	3	1	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.29	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.30	Тема 9. Изменение структурно-механических характеристик сырья и полуфабрикатов в процессе производства продукции питания процессе производства /Лек/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.31	Изменение структурно- механических характеристик сырья и полуфабрикатов в процессе производства продукции питания процессе производства /Пр/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.32	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.33	Тема 10. Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах в процессе производства продукции питания /Лек/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.3 Л1.2 Л1.1Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.34	Расчет пищевой и энергетической ценности блюд из овощей /Пр/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.35	Сравнительная микроскопия сырых и вареных продуктов растительного происхождения /Лаб/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.36	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	3	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.37	Тема 11. Изменения, протекающие в крупах, бобовых и макаронных изделиях в процессе производства продукции питания /Лек/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.38	Расчет биологической ценности белков, пищевой и энергетической ценности блюд из круп, бобвых и макаронных изделий /Пр/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.39	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	6	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.40	Тема 12. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах в процессе производства продукции питания /Лек/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.41	Расчет биологической ценности белков, пищевой и энергетической ценности блюд из мяса /Пр/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.42	Сравнение органолептических показателей и состава мясного и костного бульонов /Лаб/ /Лаб/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.43	Влияние реакции среды (pH) на изменение цвета мяса при варке /Лаб/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.44	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	

1.45	Тема 13. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах в процессе производства продукции питания /Лек/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.46	Расчет биологической ценности белков, пищевой и энергетической ценности блюд из рыбы /Пр/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.47	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.48	Тема 14. Изменения, протекающие в мучных изделиях в процессе производства продукции питания /Лек/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.49	Расчет пищевой и энергетической ценности мучных изделий /Пр/	3	2	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.50	Вопросы для самоподготовки по теме дисциплины /Ср/	3	4	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	
1.51	Промежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	3	0,3	ИД-1.ОПК-4	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020
Л1.2	Ксенз М.В., Джум Т. А.	Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2019
Л1.3	Ратушный А.С., Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Нечаев А. П.	Пищевая химия: Учебник для вузов	СПб.: ГИОРД, 2003
Л2.2	Липатова Л.П., Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания: Практикум	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Электронно-библиотечная система znanium.com
Э 2	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
Э 3	Информационно-аналитическая система аналитическая база данных "Химичексий состав пищевых продуктов, используемых в РФ"

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Adobe Reader
7.3.2	Windows 7
7.3.3	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения профилактического обслуживания учебного оборудования.
Аудитории для проведения занятий лекционного типа оснащены мультимедийным оборудованием.
№ 2.311 учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;
№ 2.324 Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции, лаборатория кулинарной продукции, лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания.
№ 1.202 учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Обучение по дисциплине предполагает контактную работу с преподавателем (лекции, лабораторные занятия, консультации) и самостоятельную работу. Приступая к освоению дисциплины, следует ознакомиться с ее содержанием (раздел 5), а также, с видами текущего контроля, формой промежуточной аттестации и оценочными материалами (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
Подробные методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, самостоятельной работы приведены в методических материалах:
"Технология продукции общественного питания 1 (физико-химические свойства кулинарной продукции): методические указания и задания к лабораторным занятиям, самостоятельной работе обучающихся направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания"
Лекции
Лекции по дисциплине нацелены на получение базовых знаний по ключевым вопросам дисциплины, на формирование системного, целостного восприятия материала, а также на получение обучающимися установок для эффективной самостоятельной работы.
Все лекции по дисциплине проводятся в сопровождении слайд-презентации (лекция-визуализация), на которую вынесена наиболее важная визуальная информация в концентрированном виде.
Рекомендуется написание конспекта лекции, включающего тезисное изложение ее основных вопросов, в том числе, основные понятия, термины, ключевые слова, заключения и выводы.
Лабораторные занятия
Лабораторные занятия по дисциплине имеют целью приобретение умений и навыков/опыта деятельности в области технологии продукции общественного питания, а также, закрепление, дополнение и проверку знаний, полученных на лекциях и при самостоятельной работе.
На лабораторных занятиях используется инновационная образовательная технология «Работа в малых группах». Цель – получение навыка осуществления технологического процесса производства продукции общественного питания в условиях командной работы.
Самостоятельная работа
Самостоятельная работа имеет целью формирование у обучающихся способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации в процессе освоения дисциплины. Самостоятельную работу следует проводиться систематически, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.
Формы самостоятельной работы по дисциплине:
- изучение литературных источников,
- подготовка к лабораторным занятиям,
- подготовка к экзамену.
Изучение литературных источников. После ознакомления с подробным содержанием рассматриваемой темы следует подобрать рекомендуемые источники и изучить материал, ориентируясь на вопросы для самоподготовки. Отдельное внимание при изучении теоретического материала следует уделить новым понятиям и терминам, указанным в подробном содержании темы. Для повышения эффективности изучения рекомендуется вести конспективные записи.
Подготовка к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям следует повторить теоретический
Самостоятельная работа
Самостоятельная работа имеет целью формирование у обучающихся способности к самостоятельному поиску, анализу, обобщению и использованию информации в процессе освоения дисциплины. Самостоятельную работу следует проводиться систематически, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.
Формы самостоятельной работы по дисциплине:
- изучение литературных источников,
- подготовка к лабораторным занятиям,
- подготовка к экзамену.
Изучение литературных источников. После ознакомления с подробным содержанием рассматриваемой темы следует подобрать рекомендуемые источники и изучить материал, ориентируясь на вопросы для самоподготовки. Отдельное внимание при изучении теоретического материала следует уделить новым понятиям и терминам, указанным в подробном содержании темы. Для повышения эффективности изучения рекомендуется вести конспективные записи.
Подготовка к лабораторным занятиям. При подготовке к лабораторным занятиям следует повторить теоретический материал по теме занятия, используя рекомендованные источники и выполнить домашнюю часть задания.
Подготовка к экзамену. Подготовка экзамену – заключительный этап самостоятельной работы, предполагающий повторение материала, освоенного в процессе обучения по дисциплине.
Для упорядочения и самоконтроля процесса подготовки рекомендуется использовать оценочные материалы (Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации).
По вопросам, возникающим в процессе изучения дисциплины, обучающимся следует обращаться за консультациями к преподавателям кафедры – по электронной почте или при личной встрече.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ
10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю). 10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ. 10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ. 10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.