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).55

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ХАССП на предприятиях общественного питания

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 **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 60
самостоятельная работа 48
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
зачеты 7

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

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. № 50/1

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.

Зав. профилирующей кафедры

_____/Гоголева П.А./

Протокол заседания кафедры от 18 04 2022 г. № 50/1

Председатель МК факультета

_____ Иванова К.В.

Протокол заседания МК факультета от 16 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 10 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)

обеспечение безопасности продуктов питания, основанный на предупреждении появления возможных рисков.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-6.ОПК-5 Способен управлять качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

Знать:

системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания

Уметь:

анализировать и выявлять риски технологических процессов производства пищевой продукции;

Владеть:

навыками разработки ППК предприятия

ИД-2.ПК-2: Способность к внедрению систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания в целях обеспечения соблюдения требований технических регламентов к видам пищевой продукции

Знать:

контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака

Уметь:

осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака

Владеть:

навыками контроля в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака

ИД-3.ПК2: Способность к разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

Знать:

причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания

Уметь:

разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля

Владеть:

способностью к разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания:; контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания
2.2	**Уметь:**
2.2.1	анализировать и выявлять риски технологических процессов производства пищевой продукции; осуществлять контроль в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака; разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля
2.3	**Владеть:**
2.3.1	навыками разработки ППК предприятия; навыками контроля в целях обеспечения качества, безопасности и прослеживаемости производства продукции и разработки мероприятий по предупреждению и устранению причин брака; способностью к разработке мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	К.М.01
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

3.1.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
3.1.2	Организация производства на предприятиях индустрии питания
3.1.3	Производственная практика: Технологическая практика
3.1.4	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.1.5	Стандартизация и подтверждение соответствия на предприятиях общественного питания
3.1.6	Нормативно-технологическая документация на продукцию общественного питания
3.1.7	Технология горячей кулинарной продукции
3.1.8	Технология мясных цельномышечных изделий
3.1.9	Безопасность жизнедеятельности
3.1.10	Пищевые и биологически активные добавки
3.1.11	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.12	Технология холодной кулинарной продукции
3.1.13	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.14	Физиология питания
3.1.15	Информационные технологии в общественном питании
3.1.16	Технология кулинарных полуфабрикатов
3.1.17	Товароведение продовольственных товаров
3.1.18	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.19	Основы технологии пищевых производств
3.1.20	Физико-химические методы анализа
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	Управление качеством на предприятии общественного питания
3.2.2	Управление предприятием общественного питания
3.2.3	Производственная практика: Организационно-управленческая практика
3.2.4	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

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>)	**7 (4.1)**		Итого	
Недель	15 2/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	60	60	60	60
Сам. работа	48	48	48	48
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 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.Принципы ХАССП — основа безопасности пищевых продуктов					
1.1	Нормативно-правовое регулирование системы безопасности пищевых продуктов /Лек/	7	2	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
1.2	Основные принципы системы ХАССП: Определение ККТ Процедура по идентификации и прослеживаемости продукции Управление внутренними документами Разработка документов Управление документами внешнего происхождения /Лек/	7	4	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
1.3	Дополнительные требования обеспечения пищевой безопасности /Лек/	7	2	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
1.4	Требования к процессу сертификации системы менеджмента безопасности пищевой продукции и оформлению сертификатаответствия /Лек/	7	2	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
1.5	Изучение литературных источников с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	4	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
	Раздел 2.Внедрение системы ХАССП на предприятиях общественного питания					
2.1	Требования к предприятиям-производителям продукции: Ответственность руководства Человеческие ресурсы Планирование и производство безопасной продукции План ХАССП Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) Требования к обеспечению водой процессов производства Требования безопасности к продовольственному сырью,используемому при производстве пищевых продуктов Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства пищевой продукции Требования к условиям хранения и удаления отходов производства пищевой продукции Требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования)и реализации пищевой продукции Требования к процессам утилизации пищевой продукции Требования к процессам получения непереработанной пищевой продукции животного происхождения	7	6	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	

2.2	Порядок внедрения системы безопасности /Лек/	7	6	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.3	Сертификация системы ХАССП Требования к процессу /Лек/	7	4	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.4	Практическая работа № 1 Тема: Документация системы менеджмента безопасности продукции /Пр/	7	4	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.5	Практическая работа № 2. Тема: Программа предварительных мероприятий /Пр/	7	4	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.6	Практическая работа № 3. Тема: Рабочая группа ХАССП /Пр/	7	10	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.7	Практическая работа № 4. Тема: Сбор и анализ информации о продукции и производстве /Пр/	7	6	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.8	Практическая работа № 5. Тема: Анализ опасностей /Пр/	7	6	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.9	Практическая работа № 6. Тема: Критические контрольные точки /Пр/	7	6	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.10	Практическая работа № 7. Тема: Установление пределов для критических контрольных точек	7	6	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.11	Практическая работа № 8. Тема: Составление плана ХАССП /Пр/	7	6	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.12	Практическая работа № 9. Составление программы производственного контроля /Пр/	7	6	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.13	Практическая работа №10. Работа в специализированной программе по внедрению системы ХАССП /Пр/	7	6	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
2.14	Изучение литературных источников, подготовка к практическим занятиям с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	19	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
	Раздел 3. Государственный контроль предприятий, разработавших и внедривших систему ХАССП					
3.1	Оценка риска выпуска опасной продукции /Лек/	7	2	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.3 Л1.4Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
3.2	Использование результатов проверки для определения степени приоритетности объектов надзора /Лек/	7	2	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.2 Л1.1 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2	
3.3	Изучение литературных источников с учетом подготовки к промежуточной аттестации /Ср/	7	4	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э2	
3.4	Помежуточная аттестация (экзамен) /КЭ/	7	0,3	ИД-6.ОПК-5; ИД-2.ПК-2; ИД-3.ПК-2	Л1.1 Л1.2 Л1.4 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э2	

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	Ермолаева Е. О., Кантере В.М.	Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018
Л1.2	Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.	ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023
Л1.3	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023
Л1.4	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.	Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2023

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Маюрникова Л. А., Кокшаров А. А.	Экспертиза и ХАССП на предприятиях общественного питания	Кемерово: КемГУ, 2021
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.2	Позняковский В.М.	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М"; Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1073638, 2020

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

Э 1	Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов
Э 2	Роспотребнадзор РФ

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

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	Kaspersky Endpoint Security for Business
7.3.5	Windows 7

	7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем
7.4.1	Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
7.4.2	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства юстиции РФ
7.4.3	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.4	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

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

Для изучения дисциплины необходимы учебные аудитории для проведения лекций и практических занятий, 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, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.
Кабинет № 39, площадь – 80,8 м2. Оборудование:
1) Аудисменная консоль (1 шт.)
2) Компьютер+система е-обучения (Графический эквалайзер, DECK/CDP, поточный громкоговоритель, силовой усилитель, Sony проектор, экран с приводом мотора, распределитель эл. питания, A.V.R, коробка (Wall Floor Box), держатель потолочного проектора, Rack/Bracket)
Учебная мебель:
1) Скамья откидная с пюпитром
2) Стол руководителя
3) Доска 3хэлементная д/написания мелом и фломастером
№ 1.202 Компьютерный класс, учебная аудитория для занятий семинарского типа, выполнения курсовых работ, самостоятельной работы, текущего контроля и промежуточной аттестации
Кабинет № 58, площадь 55,6 м2

Оборудование:
AMD Персональные компьютеры 10 шт. Ryzen 3 3200GwithRadeonVegaGraphics 3.60 GHz, RAM 4Gb
Учебная мебель:
Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.
Программное обеспечение:
Бесплатная операционная система Calculate Linux; LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense.

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, 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, контрольной и курсовой работы приведены в методических материалах:
методические указания и задания к лабораторным и практическим занятиям, самостоятельной и контрольной 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 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 питания в условиях командной работы.

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 выполнению контрольной работы. Процесс подготовки к выполнению контрольной работы обучающимися заочной формы обучения имеет целью повысить эффективность самостоятельного освоения дисциплины.
Повышение эффективности достигается за счет систематизации и практического использования полученных знаний в процессе проработки заданий контрольной работы.
Оценка результатов выполнения заданий контрольной работы позволяет оценить знания и умения, приобретенные обучающимся в процессе самостоятельного изучения дисциплины, и, при необходимости, скорректировать траекторию освоения дисциплины.
Подготовка к зачету или экзамену. Подготовка к зачету или 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.