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).56

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Технология десертов и напитков

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 **5 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 180
в том числе:
аудиторные занятия 88
самостоятельная работа 63
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 8

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**8 (4.2)**		Итого	
Недель	11 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Лабораторные	44	44	44	44
Практические	22	22	22	22
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	88	88	88	88
Контактная работа	90,3	90,3	90,3	90,3
Сам. работа	63	63	63	63
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. № 50/1

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)

приобретение обучающимися комплекса знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять технологический процесс производства продукции общественного питания; обработку, переработку и хранение продовольственного сырья на предприятиях питания; производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; эксплуатацию технологического оборудования предприятий питания.

2.ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Формируемые компетенции:

ИД-6.ОПК-4: Осуществляет технологические процессы производства десертов и напитков

Знать:

базовые технологии производства десертов и напитков

Уметь:

осуществлять технологический процесс на разных этапах производства десертов и напитков

Владеть:

навыками разработки технологической документации, основными технологическими расчетами.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие накачество готовой продукции;
2.1.2	различные виды технологического оборудования и весоизмерительных приборов, используемого для приготовления десертов и напитков, в предприятиях разных классов;
2.1.3	базовые технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов питания;
2.2	**Уметь:**
2.2.1	проводить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2.2.2	осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
2.2.3	производить расчет основных технологических процессов производства десертов и напитков;
2.3	**Владеть:**
2.3.1	проведением испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
2.3.2	рациональными способами эксплуатациии оборудования;
2.3.3	навыками разработки технологической документации, основными технологичскими расчетами.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	К.М.01
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Процессы и эксплуатация технологического оборудования индустрии питания
3.1.2	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.1.3	Пищевые и биологически активные добавки
3.1.4	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
3.1.5	Товароведение продовольственных товаров
3.1.6	Учебная практика: Ознакомительная практика
3.1.7	Пищевая микробиология
3.1.8	Физико-химические изменения в продуктах при кулинарной обработке
3.1.9	Физика
3.1.10	Химия
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
3.2.1	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>)	8 (4.2)		Итого	
Недель	11 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	22	22	22	22
Лабораторные	44	44	44	44
Практические	22	22	22	22
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	88	88	88	88
Контактная работа	90,3	90,3	90,3	90,3
Сам. работа	63	63	63	63
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	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1.Десерты (Сладкие блюда)						
1.1	Значение десертов в питании и их классификация /Лек/	8	1	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Предварительная подготовка продуктов /Лек/	8	1	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.3	Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи /Лек/	8	1	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Компоты, фрукты в сиропе или вине /Лек/	8	1	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.5	Технологические рачеты при приготовлении десертов /Пр/	8	2	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.6	Лабораторная работа 1. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Компоты, фрукты в сиропе или вине /Лаб/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.7	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	8	6	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.8	Желированные десерты /Лек/	8	2	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	

1.9	Технологические рачеты при приготовлении десертов /Пр/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.10	Лабораторная работа 2,3,4. Желированные десерты /Лаб/	8	12	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.11	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	8	10	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.12	Кремы /Лек/	8	1	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.13	Взбитые десерты /Лек/	8	1	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.14	Технологические расчеты при приготовлении десертов /Пр/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.15	Лабораторная работа 5. Кремы. Взбитые десерты /Лаб/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.16	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	8	10	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.17	Замороженные десерты /Лек/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.18	Технологические расчеты при приготовлении десертов /Пр/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.19	Лабораторная работа 6,7. Замороженные десерты /Лаб/	8	8	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.20	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	8	10	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.21	Горячие сладкие блюда /Лек/	8	3	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.22	Требования к качеству десертов /Лек/	8	1	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.23	Технологические расчеты при приготовлении горячих сладких десертов /Пр/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.24	Лабораторная работа 8,9. Горячие сладкие блюда /Лаб/	8	8	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
1.25	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	8	10	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
	Раздел 2.Напитки						
2.1	Горячие напитки /Лек/	8	2	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
2.2	Напитки с вином /Лек/	8	1	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
2.3	Холодные безалкогольные напитки /Лек/	8	2	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	

2.4	Коктейли /Лек/	8	1	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
2.5	Технологические расчеты при приготовлении напитков /Пр/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
2.6	Лабораторная работа 10. Горячие напитки /Лаб/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
2.7	Лабораторная работа 11. Напитки с вином. Холодные безалкогольные напитки. Коктейли /Лаб/	8	4	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
2.8	Изучение литературных источников,подготовка к практическим и лабораторным занятиям /Ср/	8	10	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
2.9	Подготовка к промежуточной аттестации /Ср/	8	7	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
2.10	Консультация к промежуточной аттестации /Конс/	8	2	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	
2.11	Промежуточная аттесация (Экзамен) /КЭ/	8	0,3	ИД-6.ОПК -4	Э1 Э2 Э3	0	

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:
Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.
Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.
Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:
- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.
При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

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

7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

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

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л.1	Любецкая Т.Р., Бронникова В.В.	Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач: Учебно-методическая литература	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019
Л.2	Ратушный А.С., Баранов Б.А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020
Л.3	Васюкова А.Т., Славянский А. А.	Технология продукции общественного питания: Учебник	Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020
Л.4	Джабоева А.С., Тамова М. Ю.	Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие	Москва: Издательство "Магистр", 2021
Л.5	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.6	Пасько О. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: Учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2021
Л.7	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания: учебник для вузов	Москва: Юрайт, 2022
Л.8	Пасько О. В., Автюхова О. В.	Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов	Москва: Юрайт, 2022

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

Э1	Образовательная платформа «Юрайт»
Э2	Электронно-библиотечная система znanium
Э3	Электронно-библиотечная система Лань

7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

7.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	Adobe Reader
7.3.1.2	Windows 7
7.3.1.3	MicrosoftOffice 2016

7.3.2 Перечень информационных справочных систем

7.3.2.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.3.2.2	федеральный портал Российское образование

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

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
Для проведения лабораторных работ № 2.216 Лаборатория "Учебный кулинарный цех".
Оборудование:
1. Параконвектомат с подставкой из нерж. стали;
2. Производственные столы – 8 шт.;
3. Моечные ванны – 6 шт.;
4. Весы настольные – 3 шт.;
5. Индукционные плиты (1 конфорочная) – 3шт
6. Миксеры планетарные – 3 шт.;
7. Холодильные шкафы– 3 шт.;
8. Стеллажи из нерж стали 4-х уровневые.

Инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковорода двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж. сталь 21см, миска коническая нерж. сталь 2,5 24см, миска нерж. сталь 22см миска нерж. сталь 20см, миска нерж. сталь 18см, миска нерж. сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж. сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.
Общая зона: шкаф шоковой заморозки, кулер, столы для презентации, микроволновая печь, фритюрница, мясорубка, блендер, слайсер, машина для вакуумной упаковки, стол производственный.
Склад: стол производственный, весы, холодильный шкаф, моечная ванна, доска разделочная, корзина для мусора, стул.
Дегустационная зона №1:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющие.
Дегустационная зона №2:
стол переговорный, стул, корзина для мусора, вилки нержавеющая гардеробная: вешалка, стулья.
Учебная мебель:
1.Стол для преподавателя – 1 шт.;
2.Стул для преподавателя – 1 шт.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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 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 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.