

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.07 История продуктов питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

1. Цель дисциплины

Целью дисциплины "История продуктов питания" является формирование представления о многообразии пищевых продуктов, традиций и культуре их употребления, а также формирование у студентов социально-личностных и общекультурных компетенций: знание и соблюдение норм здорового образа жизни понимание ценности культуры, науки, производства

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	знает отечественную и зарубежную истории возникновения и употребления основных видов пищевых продуктов умеет находить нужную информацию в различных источниках информационных ресурсов, проводить анализ полученных данных владеет навыками способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История продуктов питания» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 2 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «История продуктов питания» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Введение в пищевую промышленность

Освоение дисциплины «История продуктов питания» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Управление качеством и безопасностью пищевой продукции

Проектирование и оборудование технологических объектов

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Технология продукции общественного питания

Современные методы обработки пищевого сырья

Сенсорный анализ

Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов

Современные методы исследования качества

Проектирование предприятий общественного питания

Процессы и аппараты пищевых производств

Оборудование предприятий общественного питания

Технология и организация производства специализированного питания (специализация)

НАССР в системе общественного питания (специализация)

Комплексное оснащение предприятий общественного питания

Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
 Санитария и гигиена питания
 Товароведение продовольственных товаров
 Физиология питания
 Эстетика общественного питания
 Организация производства и технология блюд европейской кухни
 Русская национальная кухня
 Основы рационального питания
 Научные основы производства продуктов питания
 Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания
 Проектно-технологическая практика
 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
 Организация производства и технология блюд азиатской кухни
 Нутрициология
 Научные основы производства продуктов функционального питания

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «История продуктов питания» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
2	108/3	4	10		90	4	ЗаО
в т.ч. часов: в интерактивной форме		2	4				
практической подготовки		4	10		90		

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
2	108/3				0.12		

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Курс	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. История продуктов питания									
1.1.	Традиции и обычаи, связанные с питанием	2	6	2	4		26		ПК-1.1	

1.2.	История основных продуктов питания национальной кухни русской	2	6	2	4		23			ПК-1.1
1.3.	История основных продуктов питания зарубежных стран	2	2		2		25			ПК-1.1
2.	2 раздел. Контрольная работа									
2.1.	Подготовка контрольной работы	2					16			ПК-1.1
3.	3 раздел. Зачет с оценкой									
3.1.	Зачет с оценкой	2								ПК-1.1
	Промежуточная аттестация	ЗаО								
	Итого		108	4	10		90			
	Итого		108	4	10		90			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Традиции и обычаи, связанные с питанием	Значение питания для здоровья. Обрядовые (религиозные) особенности питания. Традиции питания различных народов. Мифы и обряды, связанные с питанием. Значение питания для здоровья. Обрядовые (религиозные) особенности питания.	2/-
История основных продуктов питания русской национальной кухни	Хлеб-соль – сочетание хлеба и соли, характерное для их хранения и использования в быту и в обрядах; обобщенное наименование пищи Молоко и молочные продукты. История употребления мяса и рыбы. Традиционные русские блюда	2/2
Итого		4

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Традиции и обычаи, связанные с питанием	Обрядовые (религиозные) особенности питания	Пр	4/-/4
История основных продуктов питания русской национальной кухни	Вологодское масло – история возникновения (круглый стол)	Пр	2/2/2
История основных	Пожарские котлеты	Пр	2/-/2

продуктов питания русской национальной кухни			
История основных продуктов питания зарубежных стран	Кисломолочные напитки различных народов (круглый стол)	Пр	2/2/2
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Обрядовые (религиозные) особенности питания. Традиции питания различных народов. Мифы и обряды, связанные с питанием.	26
История основных продуктов питания русской национальной кухни	23
История продуктов питания зарубежных стран	25
подбор литературы, написание контрольной работы	16

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «История продуктов питания» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «История продуктов питания».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «История продуктов питания».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Традиции и обычаи, связанные с питанием . Обрядовые (религиозные) особенности питания. Традиции питания различных народов. Мифы и обряды, связанные с питанием.	Л1.1	Л2.1	Л3.1
2	История основных продуктов питания русской национальной кухни. История основных продуктов питания русской национальной кухни	Л1.1	Л2.1	Л3.1
3	История основных продуктов питания зарубежных стран. История продуктов питания зарубежных стран	Л1.1	Л2.1	Л3.1
4	Подготовка контрольной работы. подбор литературы, написание контрольной работы	Л1.1	Л2.1	Л3.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «История продуктов питания»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
ПК-1.1: Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции	Введение в пищевую промышленность	x				
	Комплексное оснащение предприятий общественного питания				x	
	Оборудование предприятий общественного питания				x	

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5
общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания			x		
	Организация производства и технология блюд азиатской кухни				x	
	Организация производства и технология блюд европейской кухни				x	
	Проектирование и оборудование технологических объектов			x	x	
	Русская национальная кухня				x	
	Технологическая практика		x			
	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)				x	
	Технология продукции общественного питания			x	x	
	Управление качеством и безопасностью пищевой продукции			x	x	
	Эстетика общественного питания				x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «История продуктов питания» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «История продуктов питания» проводится в виде Зачет с оценкой.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
---------------------	---	--------------------------------

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на дифференцированном зачете

Сдача дифференцированном зачете может добавить к балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов. Итоговая успеваемость на дифференцированном зачете не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 6
Задания на проверку умений	до 7
Задания на проверку навыков	до 7

Теоретический вопрос

6 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

4 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

3 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

2 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

7 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балл Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «История продуктов питания»

Вопросы и задания к зачету

1. Какова потребность человеческого организма в воде?

2. Какова причина появления напитков?
3. Каким образом дезинфицировали воду в прошлом, и как это делают в настоящее время?
4. Какова история открытия первого источника минеральных вод в России?
5. В чем особенность Кавказских минеральных вод?
6. Чем известны воды Лагидзе?
7. В какой стране появилась первая водяная мельница?
8. Кто первым разработал ветряной мельницы?
9. В чем особенность мутовчатой жерновой мельницы?
10. Кто является автором конструкции вальцевых станков для измельчения зерна?
11. Когда появилась водяная «автоматическая» мельница?
12. Где была построена паровая мельница?
13. Каково современное состояние мукомольного производства в России?
14. Что означает слово «крупа»?
15. Как относились на Руси к гречневой крупе?
16. Что представляет собой полба?
17. Какая из бобовых культур традиционно популярно в России?
18. Каковы истоки происхождения слова «хлеб»?
19. Каким образом осуществляли контроль за качеством хлеба на Руси?
20. Какие виды хлеба выработывали на Руси?
21. Когда появились первые хлебопекарни в России?
22. Когда появились первые исторические сведения об использовании молока в питании человека?
23. Кто в России способствовал распространению лечения молоком?
24. По каким показателям различается молоко разных животных?
25. Какова история появления кумыса?
26. Как появился кефир в России?
27. Какие существуют национальные кисломолочные продукты?
28. Как возник термин «сливочное масло»?
29. В чем особенность русской технологии получения масла?
30. Каковы основные периоды развития отечественного маслоделия?
31. Каков вклад Н.В. Верещагина в развитии отечественного сыроварения?
32. Какие сыры наиболее известны и популярны в мире?
33. Какова история создания мороженого?
34. Как классифицировали мясо в XII- XV вв. на Руси?
35. Какие виды мяса считались «нечистыми» на Руси?
36. Какие способы консервирования мяса применялись в Древней Руси?
37. Когда стало развиваться промысловое скотоводство в России?
38. В каком году был издан указ о контроле качества мяса?
39. К какому историческому периоду России относят появление птицеводства?
40. Какие мясные блюда возникли в России?
41. Какова история возникновения жареных котлет?
42. Когда появилось производство в России мясopодуlктов?
43. Из каких видов масличного сырья выработывали растительные масла в Древней Руси?
44. Когда в России появился подсолнечник?
45. Какова история создания маргарина и майонеза?
46. Когда был разработан экстракционный способ получения растительного масла?
47. Какие овощные культуры были известны в Древней Руси?
48. Какие древнерусские праздники были связаны с капустой?
49. Какова история появления огурцов на Руси?
50. Как относились на Руси к луку и чесноку?
51. Какова история распространения картофеля как продукта питания?
52. Кто являлся активным противником картофеля в России?
53. Какие легенды связаны с морковью в Европе и России?
54. Какова история распространения томатов?

55. Какие ягодные культуры были особенно популярны на Руси?
56. Какова история распространения земляники как культуры?
57. Какие легенды связаны с малиной?
58. Какова пищевая ценность клюквы, брусники, черники и голубики?
59. Когда появились яблоневые сады на Руси?
60. Какая культура из косточковых плодов получила наибольшее распространение на Руси?

1. Традиции питания. Значение питания для здоровья. Традиции питания различных народов.
2. Хлеб-соль. Роль сочетания хлеба и соли. «Хлебосольство» – значение, символы, традиции.
3. Молоко и молочные продукты. Молоко – объект мифологических верований, магических Ритуалов и защиты. Мифы и убеждения, связанные с молоком.
4. Кисломолочные продукты: история, благоприятное влияние на человеческий организм.
5. История употребления мяса. Убой скота. Врачебный устав. История переработки мяса.
6. Рыба и морепродукты. Развитие рыбной кухни. История рыбного промысла, способы сохранения рыбы.
7. Мед и сахар. История мёда и традиции его применения. Развитие пчеловодства (бортничества). Мед для здорового образа жизни.

В процессе освоения дисциплины «История продуктов питания» студентами, обучающимися по заочной форме, в качестве самостоятельной подготовки предусмотрено выполнение контрольной работы. Контрольная работа включает: два теоретических вопроса и одно творческое задание. Письменные ответы должны быть обстоятельными, краткими и теоретически обоснованными. Контрольная работа максимально оценивается в 60 баллов. Выполняется контрольная работа по индивидуальному варианту, соответствующему последней цифре зачетки (вариант 10 соответствует цифре 0).

Выполняется контрольная работа на листах формата А4. Разметка страницы: верхнее и нижнее поля – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см. Кегль 12, межстрочный интервал – 1,15, поля – 1,25 см. Образец титульного листа помещен в приложении.

Вариант 1

1. Традиции питания различных народов.
2. Убой скота. Врачебный устав. История переработки мяса.
3. Исторические корни слова «говядина»

Вариант 2

1. История рыбного промысла, способы сохранения рыбы.
2. История мёда и традиции его применения.
3. Мифы и убеждения, связанные с молоком.

Вариант 3

1. Кисломолочные продукты: история, благоприятное влияние на человеческий организм
2. Хлеб-соль. Роль сочетания хлеба и соли.
3. Чем известны воды Лагидзе?

Вариант 4

1. История и современное состояние мукомольного производства в России
2. История развития отечественного сыроварения, роль Н.В. Верещагина в этом процессе
3. «Дошел до ручки» в чем смысл и исторические корни этого выражения

Вариант 5

1. История распространения картофеля как продукта питания
2. История создания маргарина и майонеза
3. «Хлебосольство» – значение, символы, традиции

Вариант 6

1. История развития промыслового скотоводства в России
2. История появления кефира в России. Целебные свойства кефира
3. Каковы истоки происхождения слова «хлеб»

Вариант 7

1. История создания мороженого
2. История возникновения и развития колбасного производства
3. История возникновения «пожарских» котлет

Вариант 8

1. Каковы основные периоды развития отечественного маслоделия
2. История распространения томатов
3. Культовые и религиозные обряды, связанные с молоком (конкретные примеры)

Вариант 9

1. Овощные культуры Древней Руси
2. Развитие отечественной рыбной кухни
4. Культовые и религиозные обряды, связанные солью (конкретные примеры)

Вариант 10

1. Сливочное масло, история российского маслоделия
2. История появления кумыса
3. «Несолоно хлебавши». Каков смысл данного изречения, каковы его исторические

корни?

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Ратушный А. С., Аминов С. С. Всё о еде от А до Я [Электронный ресурс]:энцикл.. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2022. - 438 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=431518>

дополнительная

Л2.1 Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2019. - 376 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=983545>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Г. М. Мелькина, О. М. Антошина, Л. А. Сапронова и др. Введение в технологии продуктов питания:лабораторный практикум ; учеб. пособие для студентов вузов. - М.: КолосС, 2007. - 248 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Электронная энциклопедия «Википедия»	www.wikipedia.org
2	Интернет ресурс о продуктах питания	www.foodcafe.ru
3	Продукты питания	www.oproduktah.com .

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Виды, объем и содержание заданий по СРМ устанавливаются в соответствии с учебными планами и рабочими программами учебных дисциплин.

В образовательном процессе высшего профессионального образовательного учреждения выделяется два вида самостоятельной работы – аудиторная, под руководством преподавателя, и внеаудиторная. Тесная взаимосвязь этих видов работ предусматривает дифференциацию и эффективность результатов ее выполнения и зависит от организации, содержания, логики учебного процесса (межпредметных связей, перспективных знаний и др.).

Аудиторная самостоятельная работа по дисциплине выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Основными видами самостоятельной работы студентов с участием преподавателей являются:

- текущие консультации;
- коллоквиум как форма контроля освоения теоретического содержания дисциплин (в часы консультаций, предусмотренных учебным планом);
- прием и разбор домашних заданий (в часы практических занятий);
- выполнение курсовых работ (проектов) в рамках дисциплин (руководство, консультирование и защита курсовых работ (в часы, предусмотренные учебным планом));
- выполнение учебно- и научно-исследовательской работы (руководство, консультирование и защита УИРМ);
- прохождение и оформление результатов практик (руководство и оценка уровня сформированности профессиональных умений и навыков);
- выполнение выпускной квалификационной работы (руководство, консультирование и защита магистерских квалификационных работ) и др.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Основными видами самостоятельной работы студентов без участия преподавателей являются:

- формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);
- написание рефератов, докладов, рецензий на статью или пособие, обзора литературы и других видов письменных работ;
- самостоятельная проработка учебного и научного материала по печатным, электронным и другим источникам;
- подготовка к семинарам;
- самостоятельное выполнение заданий для практических занятий;
- подготовка практических разработок;
- составление аннотированного списка статей из соответствующих журналов по отраслям знаний (экономических, финансовых, оценочных и др.);
- выполнение микроисследований;
- выполнение переводов с иностранных языков;
- ведения типовых расчетов, расчетно-компьютерных и индивидуальных работ по отдельным разделам содержания дисциплин и т.д.;
- выполнение различных видов самостоятельной работы во время учебных и производственных практик;
- компьютерный текущий самоконтроль и контроль успеваемости на базе электронных обучающихся и аттестующих тестов.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	104/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
		104/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		104/БТ Ф	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных места, персональный компьютер - 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная- 1 шт., учебно-наглядные пособия

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «История продуктов питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047).

Автор (ы)

_____ проф. КТПИПС, дсхн Сычева Ольга
Владимировна

Рецензенты

_____ зав. каф. КТПИПС, дбн Чернобай Евгений
Николаевич

Рабочая программа дисциплины «История продуктов питания» рассмотрена на заседании Кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции протокол № 14 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Заведующий кафедрой _____ Шлыков Сергей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «История продуктов питания» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Менеджер 5 (ИДПО) протокол № 8 от 04.03.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Руководитель ОП _____