

Государственное образовательное учреждение
Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко

Аграрно-технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной
продукции

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана аграрно-технологического
факультета

А.В. Димогло

2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.В.10 «Приготовление сложных закусок и десертов»

на 2024-2025 учебный год

Направление 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного
питания

Профиль «Технология и организация централизованного производства
кулинарной продукции и кондитерских изделий»

Квалификация
бакалавр

Форма обучения: заочная (сокращенный срок обучения)

2022 ГОД НАБОРА

Тирасполь, 2024

Рабочая программа дисциплины Б1.В.10 «Приготовление сложных закусок и десертов» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки: 2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, и основной образовательной программы (учебного плана) по профилю подготовки «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Составитель рабочей программы:

Доцент, канд. с.-х. наук, доцент Пазяева Т.В. Пазяева

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

« 30 » 08 2024 г. протокол № 1

Зав. кафедры-разработчика

« 30 » 08 2024г. Пазяева Т.В. Пазяева
(подпись)

Зав. выпускающей кафедрой

« 30 » 08 2024г. Пазяева Т.В. Пазяева
(подпись)

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются: формирование надлежащего уровня и вооружение технологов общественного питания знаниями о требованиях к качеству и условиям реализации блюд; о физико-химических процессах и изменении основных пищевых веществ при кулинарной обработке при производстве сложных закусок и десертов.

Задачи: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья; провести расчет потребности и рационального расхода сырья готовой продукции, составление рецептур блюд, кулинарных и кондитерских изделий; уметь провести органолептическую оценку блюд и кулинарных изделий.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина Б1.В.10 «Приготовление сложных закусок и десертов» относится к части дисциплин, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы подготовки бакалавров по профилю «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Универсальные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП для данной дисциплины.		
Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения		
	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ИД ОПК-4.1 Знает и имеет практические навыки технологии производства продукции и оказания услуг общественного питания ИД ОПК-4.2 – Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятия питания ИД ОПК 4.3 - Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально –техническом обеспечении и пр..
Обязательные профессиональные компетенции и индикаторы их достижения. Не предусмотрены ОПОП.		
Рекомендуемые профессиональные компетенции и индикаторы их достижения Не предусмотрены ОПОП.		

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Трудоемко сть, з.е./часы	Количество часов				Форма контроля
		В том числе				
		Аудиторных			Самостоятель ная работа (СР)	
		Всего	Лекций(Л)	Практических занятий (ПЗ)		

5	2/72	6	2	4	66	-
6	3/108	10	4	6	89	Экзамен (9 ч.), курсовая работа
Итого	5/180	16	6	10	155	Экзамен (9.), курсовая работа

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раз- дела	Наименование разделов	Количество часов			
		Всего	Аудиторная работа		(СР)
			Л	ПЗ	
1	Раздел 1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок	27	1	2	24
2	Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	45	1	2	42
3	Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов	25	1	2	22
4	Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов	25	1	2	22
5	Раздел 5. Технологический процесс приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	24	1	1	22
6	Раздел 6. Оформление, декорирование, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов	25	1	1	23
	Экзамен	9			
Итого:		171	6	10	155
Всего:		180	6	10	155 (9)

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	№ раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
5 семестр				
Раздел 1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы				
1	1,2	2	Сложные закуски и десерты, значение, классификация	Интерактивная лекция
Итого по 1,2		2		

<i>разделу часов:</i>				
Итого		2		
6 семестр				
Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов				
Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов				
5	3,4	2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Презентация Плакаты
<i>Итого по разделу часов:</i>		2		
Раздел 5. Технологический процесс приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов				
7	5	1	Особенности технологии приготовления начинок, соусов и глазури	Таблицы-схемы
<i>Итого по разделу часов:</i>		1		
Раздел 6. Оформление, декорирование, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов				
10	6	1	Актуальные направления в оформлении, декорировании, сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	Презентация
<i>Итого по разделу часов:</i>		1		
<i>Итого по 6 семестру часов:</i>		4		
Всего		6		

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом

Практические занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема практического занятия	Учебно-наглядные пособия
Раздел 1.. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок				
1	1	2	Определение органолептических показателей качества сырья для приготовления закусок и десертов	Методические указания
<i>Итого по разделу часов:</i>		2		
Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы				
2	2	2	Подбор оборудования и инвентаря для холодного цеха по нормам оснащения	Методические рекомендации.
<i>Итого по разделу часов:</i>		2		
Итого в 5 семестре часов:		4		
6 семестр				
Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов				

3	3	2	Составление технико-технологических карт на сложные холодные десерты	Раздаточный материал,
Итого по разделу часов:		2		
Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов				
4	4	2	Горячие сладкие блюда Желированные сладкие блюда.	Раздаточный материал,
Итого по разделу часов:		2		
Раздел 5. Технологический процесс приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов				
Раздел 6. Оформление, декорирование, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов				
5	5,6	2	Технология оформления, декорирования, сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов	Методические рекомендации. Инструкционные карты, технологические карты
Итого по 5,6 разделу часов:		2		
Итого в 6 семестре часов:		6		
Итого:		10		

Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид* самостоятельной работы обучающегося	Трудоемкость (в часах)
Раздел 1. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных закусок			
1	1	Значение холодных блюд в питании человека ИДЛ*	3
	2	Ассортимент и технология приготовления холодных блюд повышенной сложности. ИДЛ*	3
	3	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок ИДЛ*	3
	4	Ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок. Температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов. СИТ**	3
	5	Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок. СИТ**	3
	6	Виды и ассортимент бутербродов. ИДЛ*	3
	7	Ассортимент сложных холодных закусок из яиц. Требования к качеству готовых закусок из яиц. ИДЛ*	3
	8	Требования к качеству готовых легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов. СИТ**	3
Итого по			24

<i>разделу часов:</i>		
2	Раздел 2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
	9	Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд и закусок из птицы. Требования к качеству готовых блюд из птицы. ИДЛ* 5
	10	Какие полезные вещества содержатся в морепродуктах. Как правильно обработать кальмары. Морская капуста как разновидность морепродуктов. ИДЛ* 5
	11	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из птицы. Варианты комбинирования различных способов приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы. ИДЛ* 5
	12	Требования к качеству готовых блюд из рыбы и гастрономических продуктов. ИДЛ* 3
	13	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из рыбы и гастрономических продуктов. ИДЛ* 4
	14	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы. Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении сложных салатов из птицы ИДЛ* 5
	15	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы и гастрономических продуктов. Технология приготовления блюд из рыбы и гастрономических продуктов. СИТ** 5
	16	Технология приготовления холодных блюд из рыбы. ИДЛ* 5
	17	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мясных и салатов из птицы. ИДЛ* 5
Итого по разделу часов:		42
Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов		
3	18	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных овощных салатов и винегретов СИТ** 2
	19	Технология приготовления легких и сложных овощных салатов и винегретов. СИТ** 2
	20	Способы сохранения витаминов, естественной окраски компонентов при приготовлении овощных салатов и винегретов. СИТ** 2
	21	Ассортимент холодных блюд из рыбы. Правила 2

		выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы ИДЛ*	
	22	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из рыбы. ИДЛ*	2
	23	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. ИДЛ*	2
	24	Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из рыбы и гастрономических продуктов.. СИТ**	4
	25	Технология и сырьё для приготовления холодных соусов (рыбное желе). СИТ**	3
	26	Ассортимент холодных блюд из рыбы. СИТ**	3
Итого по разделу часов:			22
Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов			
4	27	Технология приготовления горячих десертов из яблок. Ассортимент. Технология приготовления штруделя из яблок. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. ИДЛ*	3
	28	Тирамису: Подготовка продуктов для приготовления тирамису. Приготовление тирамису: итальянский кофейный, с печеньем, с бисквитом. Варианты оформления и подача тирамису ИДЛ*	3
	29	Десерты фламбе: Приготовление, варианты оформления и подача. Самбуки: Подготовка продуктов для приготовления самбуков. Приготовление самбуков из свежих яблок, абрикосов. Варианты оформления и подача самбуков. ИДЛ*	3
	30	Шоколадно-фруктовое фондю: Подготовка продуктов для приготовления шоколадно-фруктового фондю. Приготовление, варианты оформления и подача. СИТ**	2
	31	Гурьевская каша: Подготовка приготовления каши гурьевской. варианты оформления и подача. Парфе: Выборы характеристика продуктов для приготовления парфе. Варианты оформления и подача парфе СИТ**	3
	32	Пудинг: Подготовка продуктов для приготовления пудинга. Приготовление пудинга. Варианты оформления и подача пудинга. ИДЛ*	2
	33	Чизкейк: Выборы характеристика продуктов для чизкейка. Приготовление чизкейка: шоколадного, клубничного, лимонного с мёдом. Варианты оформления и подача чизкейка. ИДЛ*	3
	34	Бланманже: Подготовка продуктов для приготовления бланманже. Приготовление бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное. Варианты оформления и подача бланманже. ИДЛ*	3

Итого по разделу часов:			22
Раздел 5.. Технологический процесс приготовления начинок, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов			
5	35	Варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных блюд и соусов и гастрономических продуктов. ИДЛ*	3
	36	Гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы и гастрономических продуктов. ИДЛ*	2
	37	Кремы. Подготовка продуктов для приготовления кремов. Варианты оформления и подача кремов. Муссы: Подготовка продуктов для приготовления муссов. Варианты оформления и подача муссов. СИТ**	3
	38	Схема-таблица классификация холодных соусов. Признаки классификации соусов. Правила приготовления соуса. СИТ**	3
	39	Приготовление сложных холодных соусов. СИТ**	2
	40	В какой воде распускают желатин? Что такое агар-агар?. Какие виды желе Вы знаете? ИДЛ*	3
	41	Виды заправок и их назначение. Для каких блюд используют маринады? ИДЛ*	3
	42	Сырье используемое для приготовления масляных смесей. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации. ИДЛ*	3
Итого по разделу часов:			22
6	Раздел 6. Оформление, декорирование, сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов		
	43	Каким образом обрабатывают гастрономические продукты для приготовления холодных закусок. ИДЛ*	1
	44	Варианты оформления легких и сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов. ИДЛ*	1
	45	Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов. СИТ**	1
	46	Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных овощных салатов и винегретов. СИТ**	1
	47	Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных овощных салатов и винегретов ИДЛ*	2
	48	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы и гастрономических ИДЛ*	2
	49	Техника приготовления украшений для сложных холодных рыбных блюд из различных продуктов. ИДЛ*	1
	50	Варианты оформления блюд из рыбы и астрономических продуктов. ИДЛ*	2
	51	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок из птицы. ИДЛ*	2

	52	Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд и закусок из птицы СИТ**	2
	53	Варианты оформления блюд и закусок из птицы.. ИДЛ*	2
	54	Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы. ИДЛ*	2
	55	Техника приготовления украшений для сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы. ИДЛ*	2
	56	Варианты оформления блюд и закусок из мяса, мясных продуктов и птицы ИДЛ*	2
Итого по разделу часов:			23
Итого			155

***Вид СР:** ИДЛ* - изучение дополнительных литературных источников. Анализ информации из Интернет-ресурсов. Конспектирование.

СИТ**- самостоятельное изучение темы

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1. Разработка ассортимента, особенности технологии приготовления оформления сложных закусок и десертов - верринов с учетом современных кулинарных тенденций.
2. Разработка ассортимента, современные технологии приготовления и дизайн в оформлении низкокалорийных сложных десертов с учетом использования новых кулинарных технологий.
3. Разработка ассортимента, особенности технологии приготовления и оформления банкетных холодных заливных блюд с учетом использования современных технологий.
4. Разработка ассортимента, современные технологии приготовления и дизайн в оформлении сложных десертов европейской кухни.
5. Разработка ассортимента и организация процесса приготовления сложных десертов Candy bar с учетом использования современных технологий.
6. Разработка ассортимента, особенности технологии приготовления и оформления сложных закусок Finger food для фуршетных мероприятий с учетом использования новых технологий.
7. Разработка ассортимента, особенности технологии приготовления, дизайн оформления сложных холодных десертов из фруктов и ягод с учетом использования современных кулинарных тенденций.
8. Разработка ассортимента, особенности технологии приготовления и оформления банкетных фаршированных холодных блюд с учетом использования современных кулинарных технологий и оборудования.
9. Разработка ассортимента, особенности технологии приготовления и оформления сложных десертов из мягкого сыра и творога с учетом использования современных тенденций в кулинарии.
10. Разработка ассортимента, особенности технологии приготовления и дизайн в оформлении сложных закусок и десертов - терринов с учетом использования современных технологий и оборудования.
11. Разработка и технология приготовления национальных сложных десертов и нормативной документации на эти блюда в ресторане русской кухни

12. Разработка и технология приготовления национальных сложных десертов в ресторане молдавской кухни.
13. Разработка и технология приготовления фирменных сложных железированных десертов и нормативной документации на эти блюда в кафе быстрого питания.
14. Разработка и технология приготовления фирменных сложных холодных десертов - муссов, и нормативной документации на эти блюда в кафе.
15. Разработка, дизайн и технология приготовления фирменных сложных десертов - фруктовых салатов, и нормативной документации на эти блюда в ресторане с европейской кухней.
16. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов - тартов, и нормативной документации на эти блюда в ресторане с французской кухней.
17. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов с мороженым и нормативные документации на эти блюда в кафе-мороженое.
18. Разработка и технология приготовления фирменных сложных холодных десертов - пая, и нормативной документации на эти блюда в баре класса люкс.
19. Разработка, дизайн и технология приготовления фирменных сложных десертов - фламбе, и нормативной документации на эти блюда в ресторане класса люкс.
20. Разработка и технология приготовления фирменных сложных десертов с орехами и нормативной документации на эти блюда в кафе детского.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Кол-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» разработаны на основе ФГОС Технология продукции общественного питания	Л.П. Пушкарева	2017		+	https://www.sgpt.ru/images/files/docs/dokumenty/metodichRecommendacii/PZ%20pm02.pdf
2	МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ И ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ ОБУЧАЮЩИХСЯ учебной дисциплины Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов / ФГБОУ ВО «Мурманский государственный технический университет»	Минеева Е.Н.	2019		+	https://www.google.com/search?q=%D0%9F%D1%80%D0%B8%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5+%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%BD%D1%8B%D1%

						85+D0%B7%D0%B0%D0%BA%D1%83%D1%81%D0%BE%D0%BA+D0%B8+D0%B4%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%BE%D0%B2+D1%83%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%B8%D0%BA&sca_esv=6c20ea1ff241b1df&rlz=1C1IXYC_ruMD1081MD1081&ei=0nSUZ-74KLyJ9u8P_nkiQk&start=20&sa=N&sstk=Af40H4WcawLh9D2gEWxmOjbzicjBFNNOakL4F1aGW0fZBnUzR4ZCzBKfKam3ZRJNej6BCMvo44JR9dCYyJmSMtRDNR6i-Siap9WleA6NhWf2eop5lmljsAmvmlVg3P9fWyik&ved=2ahUKEwjuqc6ckJCLAxW8hP0HHf80OZE4ChDy0wN6BAgGEAc&biw=1280&bih=881&dp_r=1
3	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - лекции		2017.		+	https://studizba.com/lectures/selskoe-hozjajstvo-i-pischevaja-promyshlennost/organizacija-processa-prigotovlenija-i-prigotovlenie-slozhnyh-holodnyh-i-gorjachih-desertov/
Дополнительная литература						
1	Лабораторный практикум по дисциплине	Гусейнова Б. 2016 М. –			+	https://dgunh.ru/content/files/2016/

	«Технология продукции общественного питания»: Учебно-методическое пособие /Б. М. Гусейнова. – Махачкала: ГАОУ ВО «ДГУНХ»,. – 91с.					lab_prakt_TPOP.pdf
2	Технология продукции общественного питания. В 2-х т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке / — М.: Мир, 2003. — 351 с: ил. (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учебных заведений).	А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; Под ред. д-ра техн. наук, проф. А. С. Ратушного.	2003		+	http://portal.izhgs.ru/docs/books/books_29450_526.pdf
3	Технология и организация услуг питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования/ М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. — М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. ISBN 978-5-7695-6844-2	Горенбургов М.А.	2012г	1	+	https://academia-moscow.ru/ftp_share/books/fragments/fragment_15808.pdf
4	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт,. — 332 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-09303-2.	Сологубова, Г. С.	2019		+	Режим доступа: https://biblio-online.ru/bcode/399516
5	Функциональное питание	Линич Е. П., Сафонова Э. Э.	2018		+	https://lanbook.com/catalog/tekhnologiya-i-proizvodstvo-produktov-pitaniya/funkcionalnoe-pitanie-72923764/
Итого по дисциплине: % печатных изданий; % электронных 100.						

6.2. Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека e-librare.
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google. Science Tehnology – научная поисковая система, AGRIS – международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям, AGRO-PROM.RU – информационный портал по сельскому хозяйству и аграрной науке; Math Search – специальная поисковая система по статистической обработке.

6.3. Методические указания и материалы по видам занятий

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ по выполнению курсовых работ по курсу «Приготовление сложных закусок и десертов». Составители Т.В. Пазяева, Е.А. Шуляк, К.О. Пономарь / Тирасполь, 2025 – в разработке.

Материалы по видам занятий находятся в электронном варианте и представлены раздаточным материалом.

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Лекционные и лабораторные занятия проводятся в аудиториях 16, 22, а также используется компьютерный кабинет №24, специализированный под проведение внутреннего и интернет тестирования.

8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Дисциплина изучается в пятом и шестом семестрах. Структура дисциплины включает 6 разделов. Самостоятельная работа контролируется во время дежурства преподавателя и самостоятельно в свободное внеаудиторное время.

В качестве промежуточного контроля предусмотрен экзамен и курсовая работа в шестом семестре. Вопросы, выносимые на экзамен, охватывают учебный лекционный материал и материал практических занятий.

Фонд оценочных средств по дисциплине является приложением к рабочей программе.

Студенты, пропустившие более 60% занятий и не подготовившие курсовые работы, не допускаются к сдаче экзамена. Дополнительные требования для студентов, отсутствующих на занятиях по уважительной причине: реферат, проверка качества записи лекционного или практического материала, тестирование, устное собеседование с преподавателем по темам пропущенных занятий.

9. Технологическая карта дисциплины»

Курс 3, группа АТ22ВР62ОП (39), семестр 5 (заочная форма обучения).
Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы обучения – преподаватель Кристина Олеговна Пономарь (приём курсовой работы в 6 семестре).

Курс 3, группа АТ22ВР62ОП (39), семестр 6 (заочная форма обучения).
Преподаватель – лектор и ведущий практические занятия для студентов заочной формы обучения – преподаватель Татьяна Викторовна Охотникова (приём экзамена).

Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции аграрно-технологического факультета ПГУ им. Т.Г. Шевченко.

БРС на АТФ не введена.