

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
имени академика М.Д. Миллионщикова

«УТВЕРЖДАЮ»

Первый проректор
И. Г. Гайрабеков

« 01 » 01 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«ТЕХНОЛОГИЯ НАЦИОНАЛЬНЫХ ВИДОВ ИЗДЕЛИЙ»

Направление подготовки

19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация

Бакалавр

Год начала подготовки: 2022

Грозный – 2022

1. Цели и задачи дисциплины

Цели и задачи преподавания дисциплины «Технология национальных видов изделий» является ознакомление студентов с национальными видами хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, с основными принципами разработки новых видов и приобретения навыков приготовления национальных изделий. Изучение технологических схем производства основных групп продукции изучаемого профиля. Привитие студентам осознанного отношения высокой значимости будущей профессии.

Дисциплина способствует формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к курсу по выбору профессионального цикла и является курсом, обеспечивающим расширения профессионального кругозора будущих специалистов пищевой промышленности.

Для изучения курса требуется знание таких дисциплин как Введение в направление подготовки, Введение в технологии пищевых продуктов.

Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья.

В свою очередь, данный курс является предшествующей дисциплиной для специальных дисциплин.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижений компетенций

Таблица 1

Код по ФГОС	Индикаторы достижений	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУВ)
Общепрофессиональные		
ОПК-1	ОПК-1.2	знать: базовыми знаниями в области информационных технологий; уметь: использовать знаниями в области информационных технологий для решения задач профессиональной

		деятельности: с учетом информационной безопасности; владеть: способностью применять информационную и коммуникационную культуру в области профессиональной деятельности.
Профессиональные		
ПК-1	ПК-1.1, 1.3	знать: методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, физико-химические, биохимические и микробиологические основы производства; уметь: выявлять опасные факторы, которые могут привести в процессе производства к выпуску продукции не соответствующей требованиям законодательства РФ по безопасности владеть: способностью разработки новых видов и приобретения навыков приготовления национальных изделий.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.		Семестр	
	ОФО	ЗФО	6	8
Аудиторные занятия (всего)	64/1.77	12/0.3	64	12
В том числе:				
Лекции	32/0.89	6/0.16	32	6
Практические занятия (ПЗ)	32/0.89	6/0.16	32	6
Лабораторные работы (ЛР)				
Самостоятельная работа (всего)	44/1.22	96/2.6	44	96
Вопросы для самостоятельного изучения	14/0.38	61/1.69	14	61
Подготовка к практическим занятиям	15/0.41	15/0,41	15	15
Подготовка к зачету	15/0.41	20/1.39	15	20
Вид отчетности	зачет	зачет	зачет	зачет
Общая трудоемкость дисциплины	Всего в часах	108	108	108
	Всего в зач.единицах	3	3	3

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Таблица 3

№ п/п	Наименование раздела дисциплины по семестрам	Часы лекц. занятий	Часы практич. занятий	Всего часов
1	Взаимосвязь истории и культуры народа с национальной пищей	2	2	4
2	Национальные виды хлебобулочных изделий	6	6	12
3	Национальные виды макаронных изделий	6	6	12
4	Мучные восточные сладости	6	6	12
5	Сладости типа карамели и монпансье	6	6	12
6	Сладости типа мягких конфет	6	6	12
	Итого:	32	32	64

5.2 Лекционные занятия

Таблица 4

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Питание высокогорных популяций	Общая экологическая характеристика высокогорья, влияние факторов высокогорья на особенности обмена веществ и энергии. Характер питания горцев, состав пищи. Достаточность пищевых ресурсов и традиции распределения пищи. Питание человека в современном мире.
2	Национальные виды хлебобулочных изделий	Технология приготовления национальных видов хлеба: лепешка «Оби-нон» (узбекские изделия), лепешки алма-атинские диетические, лепешки таджикские «Нони-равгани», грузинский лаваш мадаури, лепешка чеченская, сискал из кукурузной муки.
3	Национальные виды макаронных изделий	Технология приготовления национальных видов макаронных изделий: лапша домашняя, итальянская паста, дагенстанские хинкали, гречневая лапша соба, стеклянная лапша фунчоза, спирелли из крапивы.
4	Мучные восточные сладости	Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах, мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава, кята карабахская, ишабит, нан бухарский, бурма с изюмом.
5	Сладости типа карамели и монпансье	Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов (из кунжута), грильяж ореховый, заливной миндаль.
6	Сладости типа мягких конфет	Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный, нуга ореховая

5.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены)

5.4 Практические занятия

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Питание высокогорных популяций	Общая экологическая характеристика высокогорья, влияние факторов высокогорья на особенности обмена веществ и энергии. Характер питания горцев, состав пищи. Достаточность пищевых ресурсов и традиции распределения пищи. Питание человека в современном мире.
2	Национальные виды хлебобулочных изделий	Технология приготовления национальных видов хлеба: лепешка «Оби-нон (узбекские изделия), лепешки алма-атинские диетические, лепешки таджикские «Нони-равгани», грузинский лаваш мадаури, лепешка чеченская, сискал из кукурузной муки.
3	Национальные виды макаронных изделий	Технология приготовления национальных видов макаронных изделий: лапша домашняя, итальянская паста, дагенстанские хинкалы, гречневая лапша соба, стеклянная лапша фунчоза, спирелли из крапивы.
4	Мучные восточные сладости	Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах, мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава, кята карабахская, ишабит, нан бухарский, бурма с изюмом.
5	Сладости типа карамели и монпансье	Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов (из кунжута), грильяж ореховый, заливной миндаль.
6	Сладости типа мягких конфет	Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный, нуга ореховая

6 Самостоятельная работа студентов по дисциплине

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Производство национальных видов хлеба в странах ближнего зарубежья
2	Особенности зерна для производства макаронной муки
3	Различные виды муки злаковых культур для обогащения хлеба
3	Основной продукт питания в различных странах мира
4	Национальные виды кондитерских изделий функционального назначения.
5	Особенности производства мучных кондитерских изделий в Европейских странах.
6	Национальные виды кондитерских изделий в странах Средиземноморья.

7. Оценочные средства

7.1 вопросы к рубежным аттестациям;

7.2 вопросы к зачету;

7.3 текущая аттестация: темы рефератов, вопросы к коллоквиуму (приведены в Фосе);

7.4 описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания.

Вопросы к аттестациям (6 семестр)

Вопросы к первой рубежной аттестации

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
2. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
3. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
4. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
5. Питание человека в современном мире.
6. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
7. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.
8. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий. Технология производства
9. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства
10. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.

Образец карточки к первой рубежной аттестации

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

им.акад. М.Д.Миллионщикова

Карточка №1

Институт нефти и газа

Семестр **6**

Дисциплина «Технология национальных видов изделий»

1. Ассортимент национальных видов хлеба
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.

Ст. преподаватель _____

подпись

ФИО

Вопросы ко второй рубежной аттестации

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
2. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.
3. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
4. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов, козинаки из кунжута
5. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
6. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный
7. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный нуга ореховая
8. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
9. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
10. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

Образец карточки ко второй рубежной аттестации

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.акад. М.Д.Миллионщикова

Карточка №1

Институт нефти и газа

Семестр **6**

Дисциплина «Технология национальных видов изделий»

1. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
2. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.

Ст. преподаватель _____

подпись

ФИО

7.2 Вопросы к зачету

1. Общая экологическая характеристика высокогорья
2. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
3. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
4. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
5. Питание человека в современном мире.
6. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов хлеба
7. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.
8. Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий. Технология производства
9. Ассортимент национальных видов макаронных изделий и технология производства
10. Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.
11. Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.
12. Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.
13. Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.
14. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: козинаки из орехов, козинаки из кунжута
15. Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпансье: грильяж ореховый, заливной миндаль.
16. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, рахат-лукум ванильный

17. Технология приготовления национальных сладостей типа мягких конфет: шербет молочный, нуга ореховая
18. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья.
19. Требования к качеству готовой продукции хлебопекарного и макаронного производств.
20. Требования к качеству готовой продукции кондитерского производства.

Образец билета к зачету

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Дисциплина «Технология национальных видов изделий»

ИНГ, группа _____ семестр 6

1. Ассортимент национальных видов хлеба
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
3. Условия и сроки хранения основного и дополнительного сырья

УТВЕРЖДАЮ:

« ____ » _____ 20 г.

Зав. кафедрой _____

7.3 Текущий контроль: вопросы к коллоквиуму, темы рефератов.

Образец:

Коллоквиум 1

Вопросы для собеседования

Раздел: Питание высокогорных популяций.

1. Общая экологическая характеристика высокогорья.
2. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
3. Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
4. Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
5. Питание человека в современном мире.

Раздел: Национальные виды хлебобулочных изделий.

1. Общая характеристика и требования к качеству основного сырья для национальных видов изделий.
2. Общая характеристика и требования к качеству дополнительного сырья для национальных видов изделий.

3.Ассортимент национальных видов хлеба и булочных изделий. Технология производства.

4.Оборудование и инвентарь для производства национальных видов хлеба и кондитерских изделий.

Коллоквиум 2

Вопросы для собеседования

Раздел: Мучные восточные сладости.

1.Технология приготовления мучных восточных сладостей: бисквит с корицей, земелах.

2.Технология приготовления мучных восточных сладостей: мучная халва, ореховая халва с лапшой, пахлава.

3.Технология приготовления мучных восточных сладостей: кята карабахская, ишаблит, нан бухарский, бурма с изюмом.

4.Ассортимент восточных сладостей.

Раздел: Сладости типа карамели и монпасье.

1.Ассортимент сладостей типа карамели и монпасье.

2.Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпасье: козинаки из орехов, козинаки из кунжута.

3.Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпасье: грильяж ореховый.

4.Технология приготовления национальных сладостей типа карамели и монпасье: заливной миндаль.

Темы рефератов	
1	Ассортимент восточных сладостей. Технология приготовления.
2	Национальный хлеб разных стран. Технология приготовления.
3	Пищевая, энергетическая и биологическая ценность сырья для национальных изделий.
4	Влияние климатических условий, уклада жизни и культуры народа на структуру питания.
5	Характер питания горцев, состав пищи и достаточность пищевых ресурсов.
6	Питание человека в современном мире.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания.

Таблица 7

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно			
	не зачтено		зачтено		
ОПК-1: Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности					
знать: базовыми знаниями в области информационных технологий;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: вопросы к рубежным аттестациям и зачету, вопросы к коллоквиуму, темы рефератов и другие
уметь: использовать знаниями в области информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности: с	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
владеть: способностью применять информационную и коммуникационную культуру в области профессиональной деятельности.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПК-1: Способен организовать и управлять технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на основании входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов с учетом биохимических, физико-химически и микробиологических показателей для обеспечения высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции;					
знать: методы входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, физико-химические, биохимические и микробиологические основы производства;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	контролирующие материалы по дисциплине: вопросы к рубежным аттестациям и зачету, вопросы к коллоквиуму, темы рефератов и другие
уметь: выявлять опасные факторы, которые могут привести в процессе производства к выпуску продукции не соответствующей требованиям законодательства РФ по безопасности;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные Умения	
владеть: способностью разработки новых видов и приобретения навыков приготовления национальных изделий.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение	

Объем и способ реализации процедур и инструментов для неадаптированной промежуточной аттестации обучающихся созданы фондами средств, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе. Форма проведения текущей аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При тестировании для слабовидящих студентов используются фонды оценочных средств с укрупненным шрифтом. На экзамен приглашается сопровождающий, который обеспечивает техническое сопровождение студенту. При необходимости студенту-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене (или зачете). Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и обучающиеся инвалиды обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебные пособия для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по зрению:**

- **для слепых:** задания для выполнения на семинарах и практических занятиях оформляются рельефно-точечным шрифтом Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, либо зачитываются ассистентом; письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

- **для слабовидящих:** обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; обучающимся для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения заданий оформляются увеличенным шрифтом;

2) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья **по слуху:**

- **для глухих и слабослышащих:** обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; предоставляются услуги сурдопереводчика;

- **для слепоглухих** допускается присутствие ассистента, оказывающего услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих);

3) для лиц с тяжелыми нарушениями речи, глухих, слабослышащих лекции и семинары, проводимые в устной форме, проводятся в письменной форме;

4) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, **имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:**

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата, нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей: письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту; выполнение заданий (тестов, контрольных работ), проводимые в письменной форме, проводятся в устной форме путем опроса, беседы с обучающимся.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Олейникова А.Я., Аксенова Л.М. Магомедов Г.О. Технология кондитерских изделий. - С.Пб.: РАПП, 2010. -669 с. **Имеется на кафедре**

2. Ауэрманн Л.Я. Технология хлебопекарного производства - С.Пб.: Профессия, 2005.- 414 с. **Имеется на кафедре**

3. Апет Т.К., Пашук З.Н. Справочник технолога кондитерского производства - С.Пб.: ГИОРД, 2004.-553 с. **Имеется на кафедре**

4.Ершов П.С. Сборник рецептов н хлеб и хлебобулочные изделия.- С.Пб.: Изд-во «ПРОФИ-ИНФОРЬ», 2004.-192с. **Имеется на кафедре**

Козлов А.И. Экология питания.- М.: Из-во МРЭПУ, 2002.-184с. **Имеется на кафедре**

5. Пащенко Л.П.Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий.- М.: Колос, 2002.-386с. **Имеется на кафедре**

Интернет-ресурсы

Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Н.С. Родионова [и др.].. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. — 220 с. — ISBN 978-5-00032-061-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/47462.html> (дата обращения: 11.10.2021). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

10.1. Кабинет с проектором и компьютером для проведения презентаций.

10.2. Помещения для самостоятельной работы –ауд.-1-31.

11. Дополнения и изменения в рабочей программе на учебный год

Дополнения и изменения в рабочие программы вносятся ежегодно перед началом нового учебного года по форме. Изменения должны оформляться документально и вносятся во все учтенные экземпляры.

Методические указания по освоению дисциплины «Технология национальных видов изделий»

1. Методические указания для обучающихся по планированию и организации времени, необходимого для освоения дисциплины.

Изучение рекомендуется начать с ознакомления с рабочей программой дисциплины, ее структурой и содержанием разделов (модулей), фондом оценочных средств, ознакомиться с учебно-методическим и информационным обеспечением дисциплины.

Дисциплина «Технология национальных видов изделий» состоит из 6 связанных между собой тем, обеспечивающих последовательное изучение материала.

Обучение по дисциплине «Технология национальных видов изделий» осуществляется в следующих формах:

1. Аудиторные занятия (лекции, практические занятия).
2. Самостоятельная работа студента (подготовка к лекциям, практическим занятиям, тестам и иным формам письменных работ, индивидуальная консультация с преподавателем).
3. Интерактивные формы проведения занятий (коллоквиум, лекция-дискуссия, и др. формы).

Учебный материал структурирован и изучение дисциплины производится в тематической последовательности. Каждому практическому занятию и самостоятельному изучению материала предшествует лекция по данной теме. Обучающиеся самостоятельно проводят предварительную подготовку к занятию, принимают активное и творческое участие в обсуждении теоретических вопросов, разборе проблемных ситуаций и поисков путей их решения. Многие проблемы, изучаемые в курсе, носят дискуссионный характер, что предполагает интерактивный характер проведения занятий на конкретных примерах.

Описание последовательности действий обучающегося:

При изучении курса следует внимательно слушать и конспектировать материал, излагаемый на аудиторных занятиях. Для его понимания и качественного усвоения рекомендуется следующая последовательность действий:

1. После окончания учебных занятий для закрепления материала просмотреть и обдумать текст лекции, прослушанной сегодня, разобрать рассмотренные примеры (10 – 15 минут).
2. При подготовке к лекции следующего дня повторить текст предыдущей лекции, подумать о том, какая может быть следующая тема (10 - 15 минут).
3. В течение недели выбрать время для работы с литературой в библиотеке (по 1 часу).
4. При подготовке к практическому занятию повторить основные понятия по теме, изучить примеры. Решая конкретную ситуацию, - предварительно понять, какой теоретический материал нужно использовать. Наметить план решения, попробовать на его основе решить 1 - 2 практические ситуации.

2. Методические указания по работе обучающихся во время проведения лекций.

Лекции дают обучающимся систематизированные знания по дисциплине, концентрируют их внимание на наиболее сложных и важных вопросах. Лекции обычно излагаются в традиционном или в проблемном стиле. Для студентов в большинстве случаев в проблемном стиле. Проблемный стиль позволяет стимулировать активную познавательную деятельность обучающихся и их интерес к дисциплине, формировать творческое мышление, прибегать к противопоставлениям и сравнениям, делать обобщения, активизировать внимание обучающихся путем постановки проблемных вопросов, поощрять дискуссию.

Во время лекционных занятий рекомендуется вести конспектирование учебного материала, обращать внимание на формулировки и категории, раскрывающие суть того или иного явления, или процессов, выводы и практические рекомендации.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает преподаватель, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями

«важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, необходимо использовать литературу, которую рекомендовал преподаватель. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом. Тематика лекций дается в рабочей программе дисциплины.

3. Методические указания обучающимся по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике семинарских занятий.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к практическому занятию:

1. Ознакомление с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы;

2. Проработать конспект лекций;

3. Прочитать основную литературу.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов отношение к конкретной проблеме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса;

4. Ответить на вопросы плана практического занятия;

5. Выполнить домашнее задание;

6. Проработать тестовые задания и задачи;

7. При затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и иные задания, которые даются в фонде оценочных средств дисциплины.

4. Методические указания обучающимся по организации самостоятельной работы.

Цель организации самостоятельной работы по дисциплине «Технология национальных видов изделий» - это углубление и расширение знаний в области Технологии продуктов питания из растительного сырья; формирование навыка и интереса к самостоятельной познавательной деятельности.

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшим видом освоения содержания дисциплины, подготовки к практическим занятиям и к контрольной работе. Сюда же относятся и самостоятельное углубленное изучение тем дисциплины. Самостоятельная работа представляет собой постоянно действующую систему, основу образовательного процесса и носит исследовательский характер, что послужит в будущем основанием для написания выпускной квалификационной работы, практического применения полученных знаний.

Организация самостоятельной работы обучающихся ориентируется на активные методы овладения знаниями, развитие творческих способностей, переход от поточного к индивидуализированному обучению, с учетом потребностей и возможностей личности.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесообразное планирование рабочего времени позволяет студентам развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Самостоятельная работа реализуется:

- непосредственно в процессе аудиторных занятий - на лекциях, практических занятиях;
- в контакте с преподавателем вне рамок расписания - на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д.
- в библиотеке, дома, на кафедре при выполнении обучающимся учебных и практических задач.

Виды СРС и критерии оценок

(по балльно-рейтинговой системе ГГНТУ, СРС оценивается в 15 баллов)

1. Реферат
2. Доклад
3. Участие в мероприятиях (студенческих конференциях).

Темы для самостоятельной работы прописаны в рабочей программе дисциплины. Эффективным средством осуществления обучающимся самостоятельной работы является электронная информационно-образовательная среда университета, которая обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем.

Разработчик:

Ст. преподаватель кафедры «ТПП и БП»  /Тамаева Л.Х./

СОГЛАСОВАНО:

И.о. зав. выпускающей каф. «ТПП и БП»  /Джамалдинова Б.А./

Директор ДУМР  /Магомаева М.А./