

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Якутская государственная сельскохозяйственная академия»  
Агротехнологический факультет  
Кафедра «Технология переработки продуктов животноводства и общественного  
питания»

**Методические указания**  
**к самостоятельной работе студента по дисциплине**  
**Б1.Б.19 «Технология продукции общественного питания 1 (Физико-  
химические свойства кулинарной продукции)»**

Направление: **19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»**

Форма обучения: **Очная, заочная**

Якутск, 2016

УДК

Методические указания по выполнению самостоятельных работ по дисциплине «Технология продукции общественного питания 1 (Физико-химические свойства кулинарной продукции)» для студентов направления 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Разработчики: Васильев Семен Семенович, к.т.н., доцент кафедры «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания».

Утверждены на заседании кафедры «Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания» «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_г., протокол № \_\_\_\_.

Рекомендованы учебно-методическим советом АТФ «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_г., протокол № \_\_\_\_.

## Введение

Методические рекомендации по выполнению самостоятельных работ студентов разработаны на основании требований государственного образовательного стандарта для студентов обучающихся по очной и заочной форме, по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

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

№ п/п	Вид учебной работы	Всего, часов (Очн. / Заочн.)	В том числе с применением ЭО или ДОТ, часов	В том числе по семестрам
1.	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>			
1.1	Занятия лекционного типа	20/4		4/2
1.2.	Занятия семинарского типа			
1.2.1	Практические занятия			
1.2.2	Семинарские занятия			
1.2.3.	Лабораторные работы	42/10		4/2
1.2.4.	Контроль самостоятельной работы			
2	<b>Самостоятельная работа</b>			
2.1	Домашнее задание	55/121		4/2
2.2	Реферат			
2.3	Курсовая работа (проект)			
3	<b>Итоговый контроль</b>			
3.1	Экзамен			
3.2	Зачет	27/9		4/2
	<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>			
	ЗЕТ	4		

Предусмотренный объем аудиторных занятий не позволяет достаточно полно раскрыть темы разделов изучаемой дисциплины. Поэтому назревает необходимость разработки методических указаний (рекомендаций) для оказания методической помощи в самостоятельной работе студентов при изучении разделов дисциплины.

По окончании изучения курса студент должен овладеть следующими знаниями:

### **Знать**

основные физико-механические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, сущность физических явлений, происходящих в процессах переработки, влияние различных технологических факторов на свойства сырья и готовой продукции.

### **Уметь**

проводить обработку результатов аналитических определений.