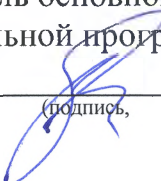


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сахалинский государственный университет»
Кафедра безопасности жизнедеятельности

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель основной профессиональной
образовательной программы


(подпись,

Бояров Е.Н.
расшифровка подписи)

« 11 » июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.10.02 «ПРАКТИКУМ: КУЛИНАРИЯ»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

(код и наименование направления подготовки)

профиль: Безопасность жизнедеятельности и технология

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация

бакалавр

Форма обучения

очная

РПД адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Южно-Сахалинск, 2022

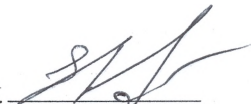
Рабочая программа дисциплины **«Практикум: кулинария»** составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки **44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)**

код и наименование направления подготовки

Программу составила:

Е.Ю. Дудник, доцент, кандидат педагогических наук

И.О. Фамилия, должность, ученая степень, ученое звание



подпись

Рабочая программа дисциплины **«Практикум: кулинария»** утверждена на заседании кафедры безопасности жизнедеятельности
протокол № 13 « 11 » июня 2022 г.

Заведующий кафедрой

Абрамова С.В.

фамилия, инициалы



подпись

1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Практикум: кулинария» является: формирование знаний о способах кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов и формирование практических навыков их приготовления.

Задачи дисциплины:

- приобретение основных знаний о питании и особенностях кулинарной обработки различных продуктов;
- овладение студентами навыками приготовления вкусной и разнообразной пищи при наименьших затратах труда, максимальном сохранении питательных веществ и экономном расходовании продуктов питания;
- обучение студентов расчету продуктов для блюд с учетом необходимого количества человек;
- ознакомление с этикетом и правилами поведения за столом
- развитие творческих способностей студентов при оформлении блюд, сервировки стола и т.д.;
- формирование познавательных интересов студентов, организаторских способностей, способности к самообразованию.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Б1.В.ДВ.10.02 «Практикум кулинария», дисциплина, которая относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 предметно-содержательного модуля учебного плана.

Пререквизиты дисциплины (модуля): Методика обучения и воспитания технологии, Здоровый образ жизни, Технологии домоведения, Безопасность пищевых продуктов

Постреквизиты дисциплины: Организация внеурочной деятельности по технологии, педагогическая практика.

3. Формируемые компетенции и индикаторы их достижения по дисциплине

Коды компетенции	Содержание компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. знать: методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа. УК-1.2. уметь: применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач. УК-1.3. владеть: методами поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; методикой системного подхода для решения поставленных задач.
ПКС-5	Способен к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности	ПКС-5.1. знать: закономерности строения и функционирования здорового организма; основы охраны труда, здорового образа жизни в структуре

		безопасности жизнедеятельности; механизмы сохранения физического и психического здоровья и влияния факторов окружающей среды на состояние здоровья детей и подростков; научно-биологические и практические основы здорового образа жизни; просветительскую деятельность в области обеспечения охраны жизни и здоровья обучающихся и способы пропаганды здорового образа жизни; здоровьесберегающие технологии; ПКС-5.2. уметь: оценивать психическое и физическое состояние здоровья детей и подростков, учитывать индивидуальные и возрастные особенности развития организма обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности; организовать взаимодействие с детьми, подростками и взрослым населением в локальных опасных и чрезвычайных ситуациях, применять своевременные меры по ликвидации их последствий для обеспечения охраны жизни и здоровья; применять средства индивидуальной и коллективной защиты от производственных (образовательный процесс) опасностей и угроз; осуществлять мероприятия по защите учащихся и территорий от чрезвычайных ситуаций социального, техногенного и природного характера с целью обеспечения охраны жизни и здоровья; организовать досуг учащихся, способствующий формированию здорового образа жизни, организовать учебно-воспитательный процесс и внеурочную деятельность с использованием здоровьесберегающих технологий; ПКС-5.3. владеть: методами комплексной оценки состояния здоровья и поддержки здорового образа жизни; основными методами и приемами охраны и защиты жизни и здоровья детей, подростков и населения в условиях чрезвычайных ситуаций, оказания само- и взаимопомощи; системой практических умений и навыков, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности; базовыми приемами пропаганды здорового образа жизни обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной
--	--	---

		деятельности.
ПКС-7	Способен выделять структурные элементы, входящие в систему познания предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения), анализировать их в единстве содержания, формы и выполняемых функций	ПКС 7.1. знать: требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по обучению кулинарии; – основы технологии обработки пищевых продуктов; – этапы приготовления кулинарных изделий; – принципы, формы и методы обучения технологии обработки пищевых продуктов; – основные методы творческой деятельности; – методики организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии. ПКС 7.2. уметь: применять нормы и правила техники безопасной работы при обработке пищевых продуктов; разрабатывать учебную документацию для организации учебно-воспитательного процесса при обучении кулинарии; приготавливать кулинарные изделия в рамках программы общеобразовательной школы ПКС 7.3. владеть: навыком разработки и внедрения учебной документации на основе требований основных нормативных актов при обучении кулинарии; навыками использования современных педагогических технологий в образовательной области «Технология» для развития творческих способностей учащихся при изучении технологий обработки пищевых продуктов, навыком применения современных методов активизации обучения в ОО «Технология» при изучении технологий ведения дома.

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1. Структура дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 2 зачетные единицы (72 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, акад. часов	
	9 семестр	всего
Общая трудоемкость	72	72
Контактная работа:	34	34
Лекции (Лек)	0	0
Практические занятия (ПР)	30	30
Лабораторные работы (Лаб)	0	0

Вид работы	Трудоемкость, акад. часов	
	9 семестр	всего
Контактная работа в период теоретического обучения (КонтТО) <i>(Проведение текущих консультаций и индивидуальная работа со студентами)</i>	4	4
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен, зачет с оценкой)	зачет	зачет
Самостоятельная работа: – самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий); – подготовка к практическим занятиям; – подготовка к промежуточной аттестации и т.п.)	38	38

4.2. Распределение видов работы и их трудоемкости по разделам дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Раздел дисциплины/ темы	Виды учебной работы (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
		с семестр	контактная	самостоятельная работа	
1.	Раздел 1. Питание и здоровье. Организация питания	9	2	4	
2.	Физиология питания. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ.	9	1	2	коллоквиум
3.	Организация питания	9	1	2	коллоквиум
4.	Раздел 2. Кулинарная обработка пищевых продуктов	9	28	34	
5.	Технологии приготовления пищи	9	4	4	Практическая работа
6.	Блюда из овощей	9	4	5	Практическая работа
7.	Супы. Бульоны	9	4	5	Практическая работа
8.	Вторые блюда и гарниры	9	4	5	Практическая работа
9.	Блюда из яиц и творога.	9	4	5	Практическая работа
10.	Напитки и бутерброды.	9	4	5	Практическая работа
11.	Мучные изделия	9	4	5	Практическая работа
	Итого:	9	30	38	зачет

4.3. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Питание и здоровье. Организация питания

Тема 1. Физиология питания. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в основных питательных веществах. Лечебно-профилактическое и диетическое питание. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке. Пища как источник и

носитель потенциально опасных веществ. Загрязнители химического происхождения (тяжелые металлы, радионуклиды, пестициды, их метаболиты и продукты метаболического распада, нитраты, нитриты, нитрозамины, полициклические ароматические углеводороды, гормоны, антибиотики). Снижение химического загрязнения продуктов питания с помощью кулинарной обработки. Загрязнители биологического происхождения (бактериальные токсины, микотоксины, токсины водных обитателей микроорганизмов) Загрязнение пищи возбудителями инвазионных заболеваний, переносчиками болезней – амбарными вредителями.

Тема 2. Организация питания

Е-добавки к пище. Биологически активные добавки. Генетически модифицированные продукты питания.

Раздел 2. Кулинарная обработка пищевых продуктов

Тема 1. Технологии приготовления пищи

Краткая история развития науки о питании: от кулинарии к технологии приготовления пищи. Основные понятия и терминологический аппарат. Технологическая документация. Правила работы со сборником рецептов. Правила ТБ и санитарии при работе в учебной лаборатории по обработке пищевых продуктов. Основные правила сервировки стола. Дегустация. Бракераж.

Тема 2. Блюда из овощей

Классификация овощей, химический состав, значение в питании. Методы определения качества овощей. Влияние экологических факторов на качество овощного сырья. Виды и назначение инструментов и оборудования для обработки овощей. Технологические приемы механической и тепловой обработки овощей. Расчет отходов сырья по сезону. Простая и фигурная нарезка овощей. Кулинарное назначение разных видов нарезки. Виды салатов, технология приготовления. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов из сырых овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки.

Тема 3. Супы. Бульоны

Значение супов в питании. Бульоны. Супы заправочные, молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования к качеству и хранению супов

Тема 4. Вторые блюда и гарниры

Блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых культур, макаронных изделий, рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Соусы: белый основной, красный основной. Основные правила подбора соусов к блюдам.

Тема 5. Блюда из яиц и творога

Химический состав и пищевая ценность яиц и яичных продуктов. Меланж. Яичный порошок. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Овоскопирование. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Тема 6. Напитки и бутерброды.

Классификация напитков. Использование блендера, шейкера при приготовлении напитков. Правила приготовления холодных и горячих напитков, отпуск. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Тема 7. Мучные изделия

Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки изделий из теста.

4.4. Темы и планы практических/лабораторных занятий

Тема 1. Физиология питания. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Тема 2. Организация питания

Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в основных питательных веществах. Лечебно-профилактическое и диетическое питание. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Загрязнители химического происхождения (тяжелые металлы, радионуклиды, пестициды, их метаболиты и продукты метаболического распада, нитраты, нитриты, нитрозамины, полициклические ароматические углеводороды, гормоны, антибиотики). Снижение химического загрязнения продуктов питания с помощью кулинарной обработки. Загрязнители биологического происхождения (бактериальные токсины, микотоксины, токсины водных обитателей микроорганизмов). Загрязнение пищи возбудителями инвазионных заболеваний, переносчиками болезней - амбарными вредителями

Раздел 2. Кулинарная обработка пищевых продуктов

Тема 1. Технологии приготовления пищи

Основные понятия и терминологический аппарат. Технологическая документация. Правила работы со сборником рецептов. Правила ТБ и санитарии при работе в учебной лаборатории по обработке пищевых продуктов. Основные правила сервировки стола.

Тема 2. Блюда из овощей

Простая и фигурная нарезка овощей. Кулинарное назначение разных видов нарезки. Виды салатов, технология приготовления. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов из сырых овощей

Тема 3. Супы. Бульоны

Бульоны. Супы заправочные, молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие. Приготовление супов из полуфабрикатов.

Тема 4. Вторые блюда и гарниры

Блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых культур, макаронных изделий, рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Соусы: белый основной, красный основной.

Тема 5. Блюда из яиц и творога

Способы определения свежести яиц. Овоскопирование. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц

Тема 6. Напитки и бутерброды.

Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов.

Тема 7. Мучные изделия

Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки изделий из теста.

Примерные задания для практических работ

Задание 1 (работа в группе):

1. Разработать краткое сообщение по заданной теме.
2. Подготовить презентацию для демонстрации на занятии.

3. Разработать практическую работу на занятии, подобрать необходимый инвентарь, посуду и продукты.
4. Разработать контрольно-измерительный материал для оценки знаний по теме (контрольные вопросы, тест (2 варианта)).
5. Провести занятие в группе.
6. Представить разработки в электронном и печатном виде.

Примерная тематика

1. Питательные вещества и витамины.
2. Лечебно-профилактическое и диетическое питание.
3. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.
4. Пищевые инфекции.
5. Заболевания, передающиеся через пищу.
6. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ.
7. Загрязнители химического происхождения (тяжелые металлы, радионуклиды, пестициды, их метаболиты и продукты метаболического распада, нитраты, нитриты, нитрозамины, полициклические ароматические углеводороды, гормоны, антибиотики).
8. Загрязнители биологического происхождения (бактериальные токсины, микотоксины, токсины водных обитателей микроорганизмов)
9. Загрязнение пищи возбудителями инвазионных заболеваний, переносчиками болезней – амбарными вредителями.
10. Биологически активные добавки.
11. Генетически модифицированные продукты питания.
12. Влияние экологических факторов на качество овощного сырья.
13. Фигурная нарезка овощей.
14. Салаты из сырых овощей.
15. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки.
16. Супы.
17. Вторые блюда и гарниры.
18. Блюда и гарниры из овощей.
19. Блюда из грибов.
20. Блюда из рыбы и морепродуктов.
21. Блюда из пернатой дичи.
22. Блюда из сельскохозяйственной птицы.
23. Блюда из кролика.
24. Блюда из мяса.
25. Соусы.
26. Блюда из яиц и творога.
27. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.
28. Напитки и бутерброды.
29. Способы оформления открытых бутербродов.
30. Мучные изделия.
31. Начинки и украшения для изделий из теста.

4.5. Примерная тематика курсовых проектов (курсовых работ)

Не предусмотрено

5. Темы дисциплины (модуля) для самостоятельного изучения

Не предусмотрено

6. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины «Практикум: кулинария» ведется с применением

следующих видов образовательных технологий:

изучение теоретического материала дисциплины на лекциях с использованием компьютерных технологий;

самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием Internet-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы;

закрепление теоретического материала при выполнении графических, проблемно-ориентированных, поисковых заданий.

Преподавание дисциплины основано на использовании интерактивных педагогических технологий, ориентированных на развитие личности студента. Так, в частности, используется технология «обучение в сотрудничестве» (collaborative learning).

Процесс группового обучения, в отличие от традиционного фронтального и индивидуального, характеризуется такими основными чертами, как:

– участие. Групповое участие способствует расширению информационного поля отдельно взятого студента и всей группы в целом. Они учатся работать вместе, обсуждать проблемы, принимать коллективные решения и развивать свою мыслительную деятельность;

– социализация. Студенты учатся задавать вопросы, слушать своих коллег, следить за выступлением своих товарищей и интерпретировать услышанное. При этом постепенно приходит понимание необходимости активного участия в работе группы, ответственности за свой вклад в процесс коллективной работы. Студентам предоставляется возможность «примерить» на себя различные социальные роли: задающего вопросы, медиатора, интерпретатора, ведущего дискуссию, мотиватора и т. д.;

– общение. Студенты должны знать, как и когда надо задавать вопросы, как организовать дискуссию и как ею управлять, как мотивировать участников дискуссии, как говорить, как избежать конфликтных ситуаций и пр.;

– рефлексия. Студенты должны научиться рефлексии, анализу собственной деятельности. Должны понять, как оценить результаты совместной деятельности, индивидуальное и групповое участие, сам процесс;

– взаимодействие для саморазвития. Студенты должны осознать, что успех их учебной деятельности зависит от успеха каждого отдельного обучающегося. Они должны помогать друг другу, поддерживать и вдохновлять друг друга, помогать развиваться, так как в условиях обучения в сотрудничестве это – необходимый «взаимовыгодный» процесс. При этом каждый отвечает за всех, за все, за весь учебный процесс.

Образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебной работы: активные и интерактивные формы проведения занятий – занятие-конференция, «круглый стол», дискуссия типа форум, деловая учебная игра, метод малых групп.

Также широко применяются компьютерные симуляции, разбор конкретных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных умений и навыков обучающихся.

Дистанционное обучение с использованием ЭИОС на платформе Moodle:

– технология мультимедиа в режиме диалога;

– технология неконтактного информационного взаимодействия (виртуальные кабинеты, лаборатории);

– гипертекстовая технология (электронные учебники, справочники, словари, энциклопедии).

№ п/п	Наименование раздела	Виды учебных занятий	Образовательные технологии
1.	Физиология питания. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ.	практическое занятие	Круглый стол
2.	Организация питания	практическое занятие	дискуссия
3.	Технологии приготовления пищи	практическое занятие	мастер-класс
4.	Блюда из овощей	практическое занятие	метод малых групп.
5.	Супы. Бульоны	практическое занятие	метод малых групп.

6.	Вторые блюда и гарниры	практическое занятие	метод малых групп
7.	Блюда из яиц и творога.	практическое занятие	метод малых групп
8.	Напитки и бутерброды.	практическое занятие	мастер-класс
9.	Мучные изделия	практическое занятие	метод малых групп

7. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Средства (фонд оценочных средств) оценки текущей успеваемости и промежуточной аттестации студентов по итогам освоения дисциплины «Практикум: кулинария» представляют собой комплект контролирующих материалов следующих видов:

- Практические занятия. Самостоятельная практическая работа студентов, направленная на углубление и закрепление теоретических знаний по соответствующим разделам дисциплины представлена индивидуальными задачами.

- Вопросы к зачету. Состоят из теоретических вопросов по всем разделам, изучаемым в данном семестре.

Формой аттестации по дисциплине согласно учебному плану в девятом семестре является зачет. На зачет выносятся темы, изученные в рамках данного курса.

Перечень вопросов к зачету

1. Понятие о процессе пищеварения.
2. Общие сведения о питательных веществах и витаминах.
3. Содержание витаминов в пищевых продуктах.
4. Суточная потребность в витаминах.
5. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в основных питательных веществах.
6. Лечебно-профилактическое и диетическое питание.
7. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.
8. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях.
9. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций.
10. Первая помощь при пищевых отравлениях.
11. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом.
12. Определение срока годности консервов по маркировке.
13. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ.
14. Загрязнители химического происхождения (тяжелые металлы, радионуклиды, пестициды, их метаболиты и продукты метаболического распада, нитраты, нитриты, нитрозамины, полициклические ароматические углеводороды, гормоны, антибиотики).
15. Снижение химического загрязнения продуктов питания с помощью кулинарной обработки.
16. Загрязнители биологического происхождения (бактериальные токсины, микотоксины, токсины водных обитателей микроорганизмов)
17. Загрязнение пищи возбудителями инвазионных заболеваний, переносчиками болезней - амбарными вредителями.
18. Е-добавки к пище. Биологически активные добавки.
19. Генетически модифицированные продукты питания.
20. Краткая история развития науки о питании: от кулинарии к технологии приготовления пищи. Основные понятия и терминологический аппарат.
21. Технологическая документация. Правила работы со сборником рецептов.
22. Правила ТБ и санитарии при работе в учебной лаборатории по обработке пищевых продуктов. Основные правила сервировки стола.
23. Дегустация. Бракераж.
24. Классификация овощей, химический состав, значение в питании. Методы

определения качества овощей. Влияние экологических факторов на качество овощного сырья.

25. Виды и назначение инструментов и оборудования для обработки овощей. Технологические приемы механической и тепловой обработки овощей. Расчет отходов сырья по сезону.

26. Простая и фигурная нарезка овощей. Кулинарное назначение разных видов нарезки.

27. Виды салатов, технология приготовления. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов из сырых овощей.

28. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки.

29. Супы. Значение супов в питании. Бульоны. Супы заправочные, молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования к качеству и хранению супов.

30. Вторые блюда и гарниры. Блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых культур, макаронных изделий, рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

31. Соусы: белый основной, красный основной. Основные правила подбора соусов к блюдам.

32. Блюда из яиц и творога. Химический состав и пищевая ценность яиц и яичных продуктов. Меланж. Яичный порошок. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Овоскопирование. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

33. Напитки и бутерброды. Классификация напитков. Использование блендера, шейкера при приготовлении напитков. Правила приготовления холодных и горячих напитков, отпуск. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

34. Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

35. Мучные изделия. Виды теста. Рецепт и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий. Виды начинок и украшений для изделий из теста. Состав теста для пельменей и вареников и способы его приготовления. Инструменты для раскатки теста. Правила варки изделий из теста.

36. Виды предприятий общественного питания, назначение, организация, структура, оборудование.

37. Посуда кухонная и столовая.

38. Требования к профессиям повара, официанта.

39. Сервировка стола согласно меню. Столовые приборы и правила пользования ими.

40. Правила подачи горячих напитков. Эстетическое оформление стола.

41. Правила поведения за столом.

42. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.

43. Художественное украшение стола.

44. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

45. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

46. Составление меню.

8. Система оценивания планируемых результатов обучения

Форма контроля	За одну работу		Всего
	миним. баллов	макс. баллов	
Текущий контроль:			
– учет посещения занятий (15 занятий)	0	0,5	7,5 баллов
– активная работа на практических занятиях	1	1,5	72,5 балла

(15 занятий)			
– выполнение творческих задач (10 задач)	2,5	5	
Промежуточная аттестация (зачет)	12	20	20 баллов
Итого за семестр (дисциплину) зачёт/зачёт с оценкой/экзамен	52	100	100 баллов

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Основная литература

1. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 248 с. – (Серия: Университеты России). – ISBN 978-5-534-00703-9. – Режим доступа: www.biblioonline.ru/book/F2BD4022-D074-4C4C-9F3F-7F8EC9F8811F.

2. Васильева И. В. Физиология питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 212 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-00638-4. / <https://www.biblio-online.ru/book/DED196CB-7B21-4C49-8230-FF4749FFA5C1>

9.2. Дополнительная литература

1. Козлов А. И. Экология человека. Питание: учебное пособие для академического бакалавриата / А. И. Козлов. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 187 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс. Модуль.). – ISBN 978-5-534-01140-1. / <https://www.biblio-online.ru/book/3E76D848-CFB1-427F-B511-10D48654DF8E> 17

2. Сологубова Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г. С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 379 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-01086-2. / <https://www.biblioonline.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3>

3. Васильева И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 414 с. – (Серия: Бакалавр. Академический курс). – ISBN 978-5-534-04522-2. – Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625.

4. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 163 с. – (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5- 534-04252-8. – Режим доступа: www.biblio-online.ru/book/5F493587-B9DE-4AF0-AF87-CCF4D0EF2C8A.

9.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License (бессрочная), (лицензия 49512935);

2. Microsoft Sys Ctr Standard Sngl License/Software Assurance Pack Academic License 2 PROC (бессрочная), (лицензия 60465661)

3. Microsoft Win Home Basic 7 Russian Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 61031351),

4. Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, (бессрочная) (лицензия 61031351),

5. Microsoft Windows Proffesional 8 Russian Upgrade Academic OPEN (бессрочная), (лицензия 61031351),

6. Microsoft Internet Security&Accel Server Standart Ed 2006 English Academic OPEN, (бессрочная), (лицензия 41684549),

7. Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN, (бессрочная), (лицензия 60939880),

8. Microsoft Windows Server CAL 2008 Russian Academic OPEN, (бессрочная), (лицензия 60939880),
9. Microsoft Windows 10 Pro, 64 bit, Rus, OEM, Операционная система
10. Неисключительное право на использование ПО Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Расширенный Russian Edition.
11. Неисключительное право на использование ПО Kaspersky Security для виртуальных и облачных сред, Server, VirtSvr, License, Education Renewal
12. ABBYYFineReader 11 Professional Edition, (бессрочная), (лицензия AF11-2S1P01-102/AD),
13. Microsoft Volume Licensing Service, (бессрочная), (лицензия 62824441),
14. Microsoft Windows Pro 64bit DOEM, (бессрочная), контракт № 6-ОАЭФ2014 от 05.08.2014
15. Visual Studio Professional
16. «Антиплагиат. ВУЗ». Лицензионный договор № 5044 от 14.05. 2022 года (ежегодное продление)

9.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

1. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU (<http://www.elibrary.ru>)
2. Электронная библиотечная система IPRBOOKSHOP (<http://www.iprbookshop.ru>)
3. Официальный Web-сайт СахГУ <http://sakhgu.ru/>; sakhgu.pf
4. Система независимого компьютерного тестирования в сфере образования <http://i-exam.ru>
5. Сайт университетской библиотеки ONLINE <http://www.biblioclub.ru/>
6. Официальная электронная учебно-методическая библиотека для общего и профессионального образования – <http://www.window.edu.ru>
7. «Школа и производство»: научно-методический журнал. www.schoolpress.ru
8. Сайт Готовим.ру. www.gotovim.ru
9. Кулинарный сайт «Поваренок». www.povarenok.ru
10. Кулинарный сайт Юлии Высоцкой. www.edimdoma.ru

10. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Учебные и учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

Для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

Для слепых и слабовидящих:

для глухих и слабослышащих:

- автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;

- акустический усилитель и колонки;

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
- компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Для преподавания и изучения дисциплины в учебном процессе используется аудитория, обеспеченная мультимедиа проектором и сопутствующим оборудованием, настенной доской для текущих записей. Методический материал оформлен в виде презентации с использованием стандартной программы в Microsoft PowerPoint.

Занятия проводятся в кабинете кулинария, укомплектованных необходимым оборудованием для проведения практических занятий, видео-аудиовизуальными средствами обучения.

К рабочей программе прилагаются:

Приложение 1 - Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине (модулю)
(разрабатывается в виде отдельного документа);

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Основная задача дисциплины подготовка студентов к организации и проведению занятий по технологии (раздел «Кулинария») в общеобразовательной школе. В результате освоения дисциплины студент:

- освоит рациональные методы организации труда при приготовлении блюд или кулинарных изделий;
- закрепит теоретических знаний, полученные при изучении технологии приготовления пищи;
- отработает практические навыки приготовления блюда или кулинарного изделия, не нарушая технологической последовательности, по предложенной рецептуре, навыков оформления и подачи блюд;
- отработает практические навыки организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- освоит навыки полной органолептической оценки продукции собственного производства.

Особое место при изучении дисциплины отводится самостоятельной работе студентов, которая организуется в направлениях расширения и углубления знаний по разделам дисциплины, предполагает подготовку к практическим занятиям, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется ознакомиться с тематикой предстоящего занятия, повторить содержание лекций по соответствующим темам, ознакомиться с рекомендуемой учебной литературой, выполнить задания и упражнения, которые были сформулированы преподавателем на лекциях, а также заданы на предыдущем практическом занятии. Индивидуальные задания предлагаются студентам в виде системы заданий, которые выполняются самостоятельно и сдаются в письменном виде. Индивидуальные задания предусмотрены по всем разделам дисциплины баллы за их выполнение относятся, соответственно, к первому и второму рубежному срезу рейтинговой системы Глубина усвоения дисциплины зависит от активной и систематической работы студента на занятиях, а также в ходе самостоятельной работы, по изучению рекомендованной литературы.

Прочное усвоение и долговременное закрепление учебного материала невозможно без продуманной самостоятельной работы. Такая работа требует от студента значительных усилий, творчества и высокой организованности. В ходе самостоятельной работы студенты выполняют следующие задачи: дорабатывают изученный теоретический материал, изучают рекомендованную литературу, готовятся к практическим занятиям, контрольным работам по отдельным темам дисциплины.

При этом эффективность учебной деятельности студента во многом зависит от того, как он распорядился выделенным для самостоятельной работы бюджетом времени.

Во время самостоятельной работы и при подготовке к занятиям студенты используют рекомендованную литературу, различные пособия по темам изучаемой дисциплины. Время, которое выделено на самостоятельную работу, должно использоваться студентами не только для закрепления, но и для расширения знаний, полученных на лабораторно-практических занятиях. Во время самостоятельной работы студенты изучают историческую и технологическую литературу, выполняют различные таблицы, коллекции сырья, рецептурные, технологические карты приготовления блюд, которые рекомендуется оформлять как наглядные пособия, что позволит использовать этот материал в период педагогической практики и для работы в образовательных учреждениях.

Используя материалы указанной литературы, необходимо выполнить предложенные задания и ответить на поставленные вопросы по изучаемым темам дисциплины. Контроль самостоятельной работы осуществляется путем проверки выполнения студентами заданий. Результатом самостоятельной работы является прочное усвоение материалов по предмету согласно программе дисциплины. В итоге этой работы

формируются профессиональные умения и компетенции, развивается творческий подход к решению возникших в ходе учебной деятельности проблемных задач, появляется самостоятельности мышления. Преподавание дисциплины должно включать в себя следующие образовательные технологии:

- 1) Проведение занятий с использованием презентаций на основе мультимедийных технологий;
- 2) Применение эвристических и проблемно-поисковых технологий по изучаемому дисциплине;
- 3) Использование активных и диалоговых технологий.

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры
№ _____ от _____

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

(Изменения и дополнения в РПД вносятся ежегодно и оформляются в данной форме. Изменения вносятся заменой отдельных листов (старый лист при этом цветным маркером перечеркивается, а новый лист с изменением степлером прикалывается к рабочей программе (хранится на кафедре), в электронной форме РПД должна быть актуализированной всегда, т.е. с внесенными изменениями.

При наличии большого количества изменений и поправок, затрудняющих понимание, возникших в связи с изменением нормативной базы ВО и другим причинам, проводится полный пересмотр РПД (т.е. выпускается новая РПД), которая проходит все стадии проверки и утверждения).

в рабочей программе (модуле) дисциплины _____
(название дисциплины)

по направлению подготовки (специальности) _____

на 20__ / 20__ учебный год

1. В _____ вносятся следующие изменения:

(элемент рабочей программы)

1.1.;

1.2.;

...

1.9.

2. В _____ вносятся следующие изменения:

(элемент рабочей программы)

2.1.;

2.2.;

...

2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения:

(элемент рабочей программы)

3.1.;

3.2.;

...

3.9.

Составитель

дата

подпись

расшифровка подписи

Зав. кафедрой

подпись

расшифровка подписи