

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Мордовский государственный
педагогический университет имени М.Е. Евсевьева»**

Факультет естественно-технологический

Кафедра химии, технологии и методик обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля): Практикум по кулинарии

Уровень ОПОП: Бакалавриат

Направление подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя
профилями подготовки)

Профиль подготовки: Технология. Информатика

Форма обучения: Очная

Разработчики: Забродина Е. В., преподаватель; Куликова Т. А., старший
преподаватель

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры, протокол № 12 от
13.04.2018 года

Зав. кафедрой _____  Жукова Н. В.

Программа с обновлениями рассмотрена и утверждена на заседании кафедры,
протокол № 1 от 31.08.2020 года

Зав. кафедрой _____  Ляпина О. А.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование знаний о методах кулинарной обработки, необходимых для реализации образовательной программы по технологии в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Задачи дисциплины:

- обучить основам обработки пищевых продуктов питания;
- сформировать готовность реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов;
- освоить способы механической и тепловой кулинарной обработки сырья, а также кулинарной обработки продуктов;
- освоить способы сервировки стола;
- обучить составлению технико-технологических карт и технологических схем.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.14.2 «Практикум по кулинарии» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина изучается на 5 курсе, в 9 семестре.

Для изучения дисциплины требуется: базовые знания школьной дисциплины «Технология»

Изучению дисциплины Б1.В.ДВ.14.2 «Практикум по кулинарии» предшествует освоение дисциплин (практик):

Химия;

Основы сельского хозяйства;

Технологии переработки сельскохозяйственной продукции;

Основы теории технологической подготовки.

Освоение дисциплины Б1.В.ДВ.14.2 «Практикум по кулинарии» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Технология обработки ткани и пищевых продуктов;

Технологии современных производств;

Диетология и лечебное питание.

Область профессиональной деятельности, на которую ориентирует дисциплина «Практикум по кулинарии», включает: образование, социальную сферу, культуру.

Освоение дисциплины готовит к работе со следующими объектами профессиональной деятельности:

- обучение;
- воспитание;
- развитие;
- просвещение;
- образовательные системы.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом:

- педагогическая деятельность
- изучение возможностей, потребностей, достижений обучающихся в области образования;
- обучение и воспитание в сфере образования в соответствии с требованиями образовательных стандартов;
- использование технологий, соответствующих возрастным особенностям обучающихся и отражающих специфику предметных областей;
- организация взаимодействия с общественными и образовательными организациями,

детскими коллективами и родителями (законными представителями), участие в самоуправлении и управлении школьным коллективом для решения задач профессиональной деятельности;

- формирование образовательной среды для обеспечения качества образования, в том числе с применением информационных технологий;

- обеспечение охраны жизни и здоровья обучающихся во время образовательного процесса.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций и трудовых функций (профессиональный стандарт Педагог (педагогическая деятельность в дошкольном, начальном общем, основном общем, среднем общем образовании) (воспитатель, учитель), утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты №544н от 18.10.2013).

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК) в соответствии с видами деятельности:

ПК-1. готовностью реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов
--

педагогическая деятельность

ПК-1. готовностью реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов	знать: - требования федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы по технологии; - преподаваемый предмет в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной образовательной программы; - правила использования специального инвентаря и инструментов; назначение кухонной и столовой посуды; - основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов; - механическую кулинарную обработку пищевых продуктов; - тепловую обработку пищевых продуктов и полуфабрикатов; - способы оформления готовых кулинарных изделий и блюд; - требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий; - правила сервировки стола. уметь: - осуществлять образовательную деятельность в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов общего и среднего общего образования; - использовать специальный инвентарь и инструменты согласно технологическому назначению; - производить обоснованную корректировку рецептур кулинарных изделий; - производить сервировку стола; - производить целенаправленную механическую кулинарную обработку пищевых продуктов; - готовить кулинарные полуфабрикаты; - производить рациональную тепловую обработку
---	---

	полуфабрикатов; - оформлять кулинарные изделия и блюда; - оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий; владеть: - грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; - основами применения форм и методов обучения, в том числе выходящие за пределы учебных занятий: проектная деятельность и т.д. - актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины.
--	--

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Девятый семестр
Контактная работа (всего)	30	30
Практические	30	30
Самостоятельная работа (всего)	78	78
Виды промежуточной аттестации		
Зачет		+
Общая трудоемкость часы	108	108
Общая трудоемкость зачетные единицы	3	3

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания:

Возникновение, состояние и пути развития основных видов пищевых производств. Применение знаний по общетеоретическим дисциплинам для изучения технологических процессов, их совершенствования и оптимизации с целью снижения энергозатрат, повышения выхода продукции, улучшения ее качества, учитывая экологическую безопасность. Народная кухня и современность. Традиции и обычаи кухни каждого народа. Основные черты народной кухни. Формирование народной кухни. Совершенствование традиций народной кухни. Профессиональная кулинария. Развитие профессиональной кулинарии. Появление придорожных трактиров, ресторанов.

Основные стадии технологического процесса производства кулинарной продукции. Классификация продукции общественного питания. Термины и определения продукции общественного питания. Кулинарный полуфабрикат. Кулинарная продукция. Механическая кулинарная обработка мяса. Технологический цикл производства кулинарной продукции. Основные критерии и контроль качества продукции общественного питания. Качество пищевой продукции. Требования к качеству пищевой продукции и продовольственного сырья. Контроль качества пищевой продукции. Реализация кулинарной продукции. Утилизация отходов. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Принцип безопасности, принцип взаимозаменяемости, принцип совместимости. Принцип рационального использования сырья и отходов. Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип сокращения времени кулинарной обработки. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии. Принципы составления рецепту на кулинарную продукцию. Оформление блюд и сервировка стола. Разработка технологических карт на изделия и блюда.

Классификация способов кулинарной обработки. Выбор способа кулинарной обработки. Механические способы сырья и пищевых продуктов. Сортирование продуктов по размерам или по кулинарному назначению. Просеивание, перемешивание, очистка и измельчение продовольственного сырья. Очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование кулинарной продукции. Панирование, фарширование полуфабрикатов. Гидромеханическая обработка пищевых продуктов. Промывание и замачивание сырья. Флотация, осаждение, фильтрование. Эмульгирование и пенообразование. Массообменные процессы. Процесс адсорбции и абсорбции. Применение цеолитов в промышленности. Процессы экстрагирования растительного сырья. Стадии процесса экстрагирования. Сушка сырья и материалов. Виды и способы тепловой сушки. Тепловая обработка пищевых продуктов. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы нагрева пищевых продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки.

Модуль 2. Технология производства продукции общественного питания:

Технология приготовления мясных и мясосодержащих полуфабрикатов. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов. Характеристика порционных

полуфабрикатов. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов. Характеристика рубленых полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса птицы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Виды и способы производства дрожжевого и пресного теста. Технология полуфабрикатов для мучных блюд, гарниров, кулинарных изделий и фарша. Технология тестовых заготовок для различных видов мучных кондитерских изделий. Технология различных видов теста для тортов и пирожных. Технология отделочных полуфабрикатов.

Классификация и ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов. Характеристика тушеных, запеченных, жареных, отварных блюд из мяса и мясопродуктов. Классификация и характеристика блюд из мяса птицы. Классификация и ассортимент блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных морепродуктов. Характеристика продуктов переработки рыбы. Рыбные консервы и пресервы, ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству и хранению.

Классификация и характеристика молочных продуктов, кулинарное использование. Классификация круп и макаронных изделий, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки. Классификация и характеристика свежих плодов. Продукты переработки плодов, ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии. Классификация напитков, характеристика, качественные показатели, кулинарное использование. Технология мучных изделий.

Приготовление первых блюд. Технология приготовления первых блюд. Классификация первых блюд. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд. Приготовление соусов. Технология приготовления соусов. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе. Ассортимент, требования к качеству. Приготовление блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент. Требования к качеству. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Способы тепловой обработки круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп (каши, изделий из каш), ассортимент, требования к качеству блюд.

5.2. Содержание дисциплины:

Практические (30 ч.)

Модуль 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания (14 ч.)

Тема 1. Введение в кулинарию (2 ч.)

1. Понятие кулинарии.
2. Основные черты народной кухни.

Тема 2. Предмет, задачи и методы кулинарии (2 ч.)

1. Основные черты народной кухни.
2. Формирование народной кухни.

Тема 3. Предмет, задачи и методы кулинарии (2 ч.)

1. Совершенствование традиций народной кухни.
2. Развитие профессиональной кулинарии.

Тема 4. Теоретические основы производства пищевых продуктов (2 ч.)

1. Основные принципы производства кулинарной продукции.
2. Технологические способы производства кулинарной продукции.

Тема 5. Теоретические основы производства пищевых продуктов (2 ч.)

1. Качество и свойства пищевых продуктов.
2. Контроль качества пищевых продуктов.

Тема 6. Теоретические основы производства пищевых продуктов (2 ч.)

1. Технология хранения и реализация пищевых продуктов.
2. Стандартизация пищевых продуктов.

Тема 7. Теоретические основы производства пищевых продуктов (2 ч.)

1. Контроль качества пищевых продуктов.
2. Технологический контроль производства пищевых продуктов.

Модуль 2. Технология производства продукции общественного питания (16 ч.)

Тема 12. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов (2 ч.)

1. Тепловая обработка пищевых продуктов.
2. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов.

Тема 13. Классификация способов кулинарной обработки пищевых продуктов (2 ч.)

1. Варка пищевых продуктов.
2. Жарка пищевых продуктов.
3. Жарка во фритюре.
4. Пассерование и тушение мясных продуктов.

Тема 14. Технология производства полуфабрикатов (2 ч.)

1. Приготовление мясных и мясосодержащих полуфабрикатов.
2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов.
3. Приготовление мелкокусковых и порционных полуфабрикатов.
4. Приготовление рубленых полуфабрикатов.
5. Приготовление панированных полуфабрикатов.

Тема 15. Технология производства полуфабрикатов (2 ч.)

1. Технология приготовления полуфабрикатов из птицы.
2. Технология натуральных полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Технология рубленых полуфабрикатов из мяса птицы.

Тема 16. Технология производства полуфабрикатов (2 ч.)

1. Организация процесса и технологии приготовления дрожжевого и пресного теста.
2. Технология приготовления дрожжевого теста.
3. Технология приготовления пресного теста.
4. Технология приготовления песочного теста.
5. Технология приготовления заварного теста.

Тема 17. Технология производства полуфабрикатов (2 ч.)

1. Способы производства полуфабрикатов и мучных кулинарных изделий.
2. Организация процесса и технологии приготовления отделочных полуфабрикатов и украшений из них.

Тема 18. Технология производства кулинарной продукции (2 ч.)

1. Приготовление вареных блюд из мяса и субпродуктов.
2. Приготовление тушеных блюд из мяса и субпродуктов.
3. Приготовление запеченных и жареных блюд из мяса.

Тема 19. Технология производства кулинарной продукции (2 ч.)

1. Технология блюд и кулинарных изделий из рыбы.

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

6.1 Вопросы и задания для самостоятельной работы

Шестой семестр (78 ч.)

Модуль 1. Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания (38 ч.)

Вид СРС: *Выполнение индивидуальных заданий

Тема. Введение в кулинарию

1. Дайте характеристику введению в дисциплину: возникновение, состояние и пути развития основных видов пищевых производств.
2. Как применяются знания по общетеоретическим дисциплинам для изучения технологических процессов.
3. В чем сущность совершенствования и оптимизация с целью снижения энергозатрат.
4. Раскройте суть повышения выхода продукции, улучшения ее качества.

Тема. Механическая и тепловая кулинарная обработка мяса и приготовление готовой кулинарной продукции

1. Какие основные правила варки мяса для вторых блюд?
2. Охарактеризуйте механическую кулинарную обработку мяса.
3. Какие соусы и гарниры включают в состав из отварного мяса?
4. Опишите технологические особенности приготовления блюд и закусок из тушеного мяса.
5. Что входит в ассортимент блюд из тушеного мяса?
6. Как классифицируют блюда и закуски из жареного мяса?
7. Охарактеризуйте технологические особенности жарки мяса крупными, порционными и мелкими кусками.
8. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?
9. Перечислите критерии качества блюд из мяса и мясопродуктов?
10. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Жаркое по-домашнему».
11. Рассчитайте выход готовой продукции на порцию.
12. Произведите расчет сырья на 1, 50 и 100 порций жаркого по-домашнему.
13. Какая форма нарезки мяса используется для жаркого?
14. Каковы достоинства и недостатки следующих способов тушения мяса: вместе с гарниром, без гарнира?
15. Каким образом осуществляют правила подачи тушеных мясных блюд и их оформление?
16. Произведите оценку качества блюда «Жаркое- по домашнему».
17. Опишите оценку качества блюда по форме бракеражного журнала.

Тема. Кулинарная обработка рыбы и приготовление готовых блюд и закусок из нее.

1. Как правильно размораживать рыбу с костным и хрящевым скелетом?
2. Опишите технологическую схему механической обработки рыбы.
3. Охарактеризуйте тушение и припускание рыбы и приготовление готовых кулинарных изделий.
4. Дайте характеристику процессам запекания рыбы.
5. Какие горячие закуски и блюда можно приготовить из отварной, припущенной и тушеной рыбы?
6. Какие горячие закуски и блюда можно приготовить из жареной и запеченной рыбы?
7. Опишите технологию жарки рыбы и приготовление готовых кулинарных изделий.
8. Разработайте технологическую схему приготовления рыбы, жареной в тесте.
9. Рассчитайте выход готовой продукции на порцию.
10. Какие требования предъявляет к качеству блюда?

11. Каковы правила подачи и оформления блюда?
12. Что входит в ассортимент закусок и блюд из нерыбных морепродуктов?

Тема. Механическая и тепловая кулинарная обработка домашней птицы, приготовление готовой кулинарной продукции

1. Какова организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
2. Опишите основные стадии механической и гидромеханической обработки птицы на предприятиях общественного питания.
3. Какие блюда входят в ассортимент кулинарных полуфабрикатов из птицы?
4. Дайте характеристику блюдам и закускам из отварной и припущенной птицы.
5. Какие блюда и закуски готовят из тушеной, жареной и запеченной птицы.
6. Охарактеризуйте рубленые полуфабрикаты из птицы и готовые кулинарные изделия из нее.
7. Составьте технологическую схему приготовления блюд «Цыпленок фаршированный жареный».
8. Определите выход готовой продукции на порцию.
9. Произведите расчет сырья на 1, 50 и 100 порций.
10. Укажите правила подачи и оформления блюда.
11. Произведите оценку соответствия приготовленного блюда нормативным показателям по форме дегустационного листа.

Тема. Кулинарная обработка овощей и приготовление полуфабрикатов

1. Какие полуфабрикаты готовят из картофеля и овощей в виде сырых очищенных или нарезанных клубней, корнеплодов и других овощей?
2. Дайте характеристику централизованного производства полуфабрикатов, требования к их качеству
3. Какие полуфабрикаты выпускают в виде овощей прошедших после механической кулинарной обработки тепловую?
4. Опишите общие технологические приемы при изготовлении блюд отварных, припущенных и тушеных овощей. Какие требования предъявляют к качеству блюд?
5. Охарактеризуйте общие технологические приемы при изготовлении блюд из жареных овощей. Каков ассортимент блюд? Какие требования предъявляют к их качеству?
6. Раскройте сущность технологических приемов при изготовлении блюд из запеченных овощей? Каков ассортимент блюд, соусов к ним? Какие требования предъявляют к их качеству?
7. Опишите технологическую схему производства полуфабрикатов из картофеля и корнеплодов.
8. Составьте технологическую схему приготовления полуфабриката «Капуста квашеная тушеная».
9. Какая форма нарезки капусты используется для приготовления полуфабриката?

Модуль 2. Технология производства продукции общественного питания (40

ч.)

Вид СРС: *Выполнение индивидуальных заданий

Тема. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

1. Дайте характеристику организации приготовления сложных холодных и горячих десертов.
2. Опишите приготовление свежих плодов, фруктов и ягод в сиропе.
3. Охарактеризуйте приготовление компотов и киселей.

4. Опишите приготовление желе, муссов, самбуков, кремов.
5. Составьте технологическую схему производства блюда «Шарлотка с яблоками».
6. Каковы правила подачи и оформления блюда?
7. Произведите оценку качества блюда «Шарлотка с яблоками» по форме дегустационного листа.
8. Дайте оценку качества блюда по форме бракеражного журнала.

Тема. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий

1. Раскройте сущность организации процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий.
2. Перечислите основные стадии производства хлеба.
3. Каково значение замеса теста?
4. Охарактеризуйте технологическое значение процесса расстойки.
5. Какова роль хлебобулочных изделий в питании человека?
6. Дайте определение понятию упек.
7. Какую систему используют для органолептической оценки хлеба и хлебобулочных изделий?
8. В чем состоит сущность метода определения влажности хлеба?
9. В чем состоит сущность метода определения кислотности хлеба?
10. В чем состоит сущность метода определения пористости?
11. Охарактеризуйте технологию приготовления хлебобулочных изделий.

Тема. Технология приготовления мучных кондитерских и сдобных булочных изделий

1. Как классифицируют мучные кондитерские изделия?
2. Опишите технологические параметры приготовления выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий в зависимости от вида теста.
3. Дайте характеристику структуры бисквитного теста и опишите условия ее получения, а также способы его производства.
4. Опишите структуру песочного теста и его технологию.
5. Какие требования предъявляют к качеству и количеству клейковины для заварного теста? Опишите его технологию.
6. Приведите характеристику структуры пресного слоеного теста и укажите условия ее получения (качество клейковины, технологические), опишите его технологию.
7. Охарактеризуйте особенности производства воздушного полуфабриката, дополнительные требования к сырью, технологии.
8. Какое сырье используют для получения миндально-орехового теста?
9. Опишите технологию производства миндально-орехового теста.
10. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт» и «Гляссе».
11. Произведите оценку качества крема «Шарлотт» и «Гляссе» по форме дегустационного листа.
12. Дайте оценку качества блюда по форме бракеражного журнала.

7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

8. Оценочные средства для промежуточной аттестации

8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования		
	Курс, семестр	Форма контроля	Модули (разделы) дисциплины

ПК-1	3 курс, Девяты й семестр	Зачет	Модуль 1: Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания.
ПК-1	3 курс, Девяты й семестр	Зачет	Модуль 2: Технология производства продукции общественного питания.

Сведения об иных дисциплинах, участвующих в формировании данных компетенций:

Компетенция ПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин:

3D моделирование, Администрирование компьютерных сетей, Биотехнологические производства Республики Мордовия, Диетология и лечебное питание, Инженерная графика в технологическом образовании, Информационная безопасность в образовании, Информационные системы, История и методология информатики и вычислительной техники, Компьютерное моделирование, Математика, Математические методы в конструировании, Методика обучения информатике, Методика обучения технологии, Метрология и техническое законодательство, Обустройство и дизайн дома, Организация и технология предприятий бытового обслуживания, Основы защиты информации в компьютерных сетях, Основы конструирования, Основы материаловедения и технологии обработки материалов, Основы микроэлектроники, Основы моделирования в швейном производстве, Основы моделирования машин и механизмов, Основы нанотехнологий, Основы рационального природопользования, Основы сельского хозяйства, Основы теории машин и механизмов, Основы теории технологической подготовки, Основы школьной гигиены, Практикум по информационным технологиям, Практикум по швейному производству, Преддипломная практика, Программирование, Проектирование в системах автоматизированного проектирования, Разработка приложений в Microsoft Visual Studio Разработка электронных образовательных ресурсов и методика их оценки, Свободные инструментальные системы, Современные проблемы биотехнологии, Социальная экология, Специальное рисование, Стандартизация и сертификация в современном производстве, Теория графов в информатике, Техническое черчение, Технологии обработки металла и дерева, Технологии переработки сельскохозяйственной продукции, Технологии современных производств, Технология обработки ткани и пищевых продуктов, Физика, Химические производства Республики Мордовия, Химический мониторинг состояния окружающей среды, Химия, Химия в пищевой промышленности, Химия в текстильной промышленности, Экологический мониторинг состояния окружающей среды, Электротехнические и радиотехнические устройства.

8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

знает и понимает теоретическое содержание дисциплины; творчески использует ресурсы (технологии, средства) для решения профессиональных задач; владеет навыками решения практических задач.

Базовый уровень:

знает и понимает теоретическое содержание; в достаточной степени сформированы умения применять на практике и переносить из одной научной области в другую теоретические знания; умения и навыки демонстрируются в учебной и практической деятельности; имеет навыки оценивания собственных достижений; умеет определять проблемы и потребности в конкретной области профессиональной деятельности.

Пороговый уровень:

понимает теоретическое содержание; имеет представление о проблемах, процессах, явлениях; знаком с терминологией, сущностью, характеристиками изучаемых явлений; демонстрирует практические умения применения знаний в конкретных ситуациях профессиональной деятельности.

Уровень ниже порогового:

имеются пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, студент допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не способен продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации		Шкала оценивания по БРС
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет	
Повышенный	5 (отлично)	зачтено	90 – 100%
Базовый	4 (хорошо)	зачтено	76 – 89%
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено	60 – 75%
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	незачтено	Ниже 60%

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

Оценка	Показатели
Зачтено	Студент ответил на вопросы полностью, но при этом допустили не принципиальные погрешности. Ответы иллюстрировали примерами, но при их описании были сделаны недочеты и неточности. То есть данными слушателем: – показано грамотное последовательное изложение материала с правильным использованием терминов и схем изучаемой дисциплины; – показано знание основного теоретического материала; – допущены некоторые неточности, не искажающие основное содержание вопроса.
Незачтено	Студент демонстрирует незнание основного содержания дисциплины, обнаруживая существенные пробелы в знаниях учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предлагаемых заданий; затрудняется делать выводы и отвечать на дополнительные вопросы преподавателя.

8.3. Вопросы, задания текущего контроля

Модуль 1: Общая характеристика технологических процессов производства продукции общественного питания

ПК-1 готовностью реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов

1. Раскрыть технологические процессы производства продуктов общественного питания.
2. Проанализировать способы обработки продуктов питания приемлемые в учебных школьных мастерских.
3. Рассмотреть особенности обработки пищи механическим способом.
4. Охарактеризовать основные этапы первичной обработки пищевых продуктов.
5. Рассмотреть физико-химические преобразования пищи происходящие при механическом воздействии.
6. Составьте методические рекомендации учителю технологии для организации практической работы по теме «Тепловая обработка мяса».

Модуль 2: Технология производства продукции общественного питания

ПК-1 готовностью реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов

1. Раскройте общие правила приготовления блюд из рыбы.
2. Раскройте общие правила приготовления блюд из мяса.
3. Описать способы приготовления дрожжевого теста в массовом производстве.
4. Рассказать технологические операции приготовления горячих блюд.
5. Раскрыть технологические операции приготовления холодных закусок.
6. Составьте методические рекомендации учителю технологии для организации практической работы по теме «Приготовление горячих десертов».

8.4. Вопросы промежуточной аттестации

Девятый семестр (Зачет, ПК-1)

1. Раскройте суть понятия «национальная кухня». Опишите основные черты и особенности древнерусской кухни (9-16 в.в.).
2. Охарактеризуйте этапы развития русской национальной кухни. Назовите основные черты и особенности кухни Московского государства (17 в.).
3. Опишите этапы развития русской национальной кухни. Сформулируйте основные черты и особенности кухни Петровско-Екатерининской эпохи (18 в.).
4. Дайте характеристику развитию русской кухни в конце 18 века - 60х годах 19 века (Петербургская кухня).
5. Опишите характерные черты и особенности развития советской кухни (с 1917 г. по настоящее время).
6. Раскройте сущность формирования традиций кухни славянских народов. Особенности технологии тепловой обработки продуктов в русской кухне.
7. Охарактеризуйте особенности французской, английской, индийской, китайской кухонь, а также кухонь народов Скандинавии и арабских стран.
8. Раскройте суть понятия и принципов режима питания.
9. Сформулируйте правила построения рациональных пищевых рационов. Качественный и количественный состав пищевого рациона.
10. Опишите рациональное питание и характеристика его законов.
11. Охарактеризуйте задачи и принципы лечебного питания (диетотерапии).
12. Опишите лечебное и лечебно-профилактическое питание. Дайте определение сравнительному анализу.
13. Раскройте суть предметной области гигиены питания. Дайте характеристику понятийному аппарату, пищевой и биологической ценности основных продуктов питания.
14. Раскройте сущность кулинарной обработки пищевых продуктов – понятие; виды и значение в питании человека.
15. Опишите особенности механической обработки пищевых продуктов (мясо; птица); сформулируйте требования к качеству.
16. Дайте характеристику технологии и правилам санитарии и гигиены при первичной обработке рыбы.
17. Охарактеризуйте технологию, правила санитарии и гигиены при первичной обработке овощей.
18. Дайте характеристику тепловой обработки: понятие, классификация способов и значение в питании человека.
19. Опишите способы тепловой обработки продуктов и их характеристика.
20. Раскройте суть физико-химическим изменениям, происходящих при тепловой обработке различных продуктов.
21. Охарактеризуйте классификацию способов тепловой обработки. Характеристика основных способов.
22. Опишите классификацию способов тепловой обработки. Характеристика комбинированных способов.
23. Охарактеризуйте классификацию способов тепловой обработки.
24. Перечислите режимы и условия хранения пищевых продуктов. Охарактеризуйте процессы, происходящие в продуктах при хранении.

25. Раскройте сущность технологического процесса консервирования продуктов.
26. Характеристика операций процесса. Нормативно-правовые основы безопасности питания.
27. Охарактеризуйте общие этапы технологического процесса (структура) приготовления блюд. Опишите оценку качества готовых блюд.
28. Опишите классификацию, общие правила и особенности приготовления, требования к качеству и безопасности, срокам хранения первых блюд.
29. Опишите классификацию, общие правила и особенности приготовления, требования к качеству и безопасности, срокам хранения вторых блюд.
30. Дайте характеристику блюдам из мяса - значение в питании человека, технология приготовления с использованием различных способов тепловой обработки, факторы выбора способов.
31. Опишите классификацию, общие правила и особенности приготовления, требования к качеству и безопасности, срокам хранения соусов и холодных закусок.
32. Охарактеризуйте блюда из макаронных изделий – значение в питании человека, характеристика и особенности применяемых способов обработки.
33. Дайте характеристику блюд из овощей - значение в питании человека; принципы подбора гарнира; группы и особенности приготовления запеченных овощей.
34. Опишите блюда из круп – значение в питании человека; принципы подбора гарниров; этапы и особенности приготовления.
35. Раскройте сущность варки каш и изделий из них.
36. Охарактеризуйте значение в питании человека изделий из теста; классификация по различным признакам; причины и способы разрыхления.
37. Опишите приготовление дрожжевого теста и изделий из него
38. Дайте характеристику способов разрыхления бездрожжевого сдобного теста.
39. Опишите особенности приготовления заварного, бисквитного и слоеного теста.
40. Охарактеризуйте бездрожжевое несдобное тесто.
41. Раскройте суть особенностей приготовления теста для блинчиков, пельменей и вареников.
42. Раскройте сущность требований и правил сервировки стола.
43. Дайте характеристику способов подачи готовых блюд к столу.
44. Опишите дизайн праздничных столов.

8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Зачет позволяет оценить сформированность компетенций, теоретическую подготовку студента, его способность к творческому мышлению, готовность к практической деятельности, приобретенные навыки самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач.

При балльно-рейтинговом контроле знаний итоговая оценка выставляется с учетом набранной суммы баллов.

Собеседование (устный ответ) на зачете

Для оценки сформированности компетенции посредством собеседования (устного ответа) студенту предварительно предлагается перечень вопросов или комплексных заданий, предполагающих умение ориентироваться в проблеме, знание теоретического материала, умения применять его в практической профессиональной деятельности, владение навыками и приемами выполнения практических заданий.

При оценке достижений студентов необходимо обращать особое внимание на:

- усвоение программного материала;
- умение излагать программный материал научным языком;

- умение связывать теорию с практикой;
- умение отвечать на видоизмененное задание;
- владение навыками поиска, систематизации необходимых источников литературы по изучаемой проблеме;
- умение обосновывать принятые решения;
- владение навыками и приемами выполнения практических заданий;
- умение подкреплять ответ иллюстративным материалом.

Тестирование

При определении уровня достижений студентов с помощью тестового контроля ответ считается правильным, если:

- в тестовом задании закрытой формы с выбором ответа выбран правильный ответ;
- по вопросам, предусматривающим множественный выбор правильных ответов, выбраны все правильные ответы;
- в тестовом задании открытой формы дан правильный ответ;
- в тестовом задании на установление правильной последовательности установлена правильная последовательность;
- в тестовом задании на установление соответствия сопоставление произведено верно для всех пар.

При оценивании учитывается вес вопроса (максимальное количество баллов за правильный ответ устанавливается преподавателем в зависимости от сложности вопроса). Количество баллов за тест устанавливается посредством определения процентного соотношения набранного количества баллов к максимальному количеству баллов.

Критерии оценки;

До 60% правильных ответов – оценка «неудовлетворительно».

От 60 до 75% правильных ответов – оценка «удовлетворительно».

От 75 до 90% правильных ответов – оценка «хорошо».

Свыше 90% правильных ответов – оценка «отлично».

Вопросы и задания для устного опроса

При определении уровня достижений студентов при устном ответе необходимо обращать особое внимание на следующее:

- дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос;
- показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи;
- знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей;
- ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента;
- теоретические постулаты подтверждаются примерами из практики.

Оценка за опрос определяется простым суммированием баллов:

Критерии оценки ответа:

Правильность ответа – 1 балл.

Всесторонность и глубина (полнота) ответа – 1 балл.

Наличие выводов – 1 балл.

Соблюдение норм литературной речи – 1 балл.

Владение профессиональной лексикой – 1 балл.

Итого: 5 баллов.

Контрольная работа

Виды контрольных работ: аудиторные, домашние, текущие, экзаменационные, письменные, графические, практические, фронтальные, индивидуальные. Система заданий письменных контрольных работ должна:

- выявлять знания студентов по определенной дисциплине (разделу дисциплины);
- выявлять понимание сущности изучаемых предметов и явлений, их закономерностей;
- выявлять умение самостоятельно делать выводы и обобщения;
- творчески использовать знания и навыки.

Требования к контрольной работе по тематическому содержанию соответствуют устному ответу.

Также контрольные работы могут включать перечень практических заданий.

Критерии оценки ответа:

Правильность ответа – 1 балл.

Всесторонность и глубина (полнота) ответа – 1 балл.

Наличие выводов – 1 балл.

Соблюдение норм литературной письменной речи – 1 балл.

Владение профессиональной лексикой – 1 балл.

Итого: 5 баллов.

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Махлис, А.А. Карвинг. Декоративная резьба по овощам и фруктам / А.А. Махлис, А.Л. Сагайдачная. – Москва : Владос, 2013. – 168 с. – (Изобразительное искусство). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=234858>

2. Мирошниченко, И.В. Поварское и кулинарное дело. Конспект лекций : учебное пособие / И.В. Мирошниченко. – Москва : А-Приор, 2011. – 158 с. – (Конспект лекций). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=75498>

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / под ред. А.Т. Васюковой. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496078>

Дополнительная литература

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник / Н. А. Анфимова. – М. : Академия, 2008. – 354 с.

2. Андреев, А. Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий / А. Н. Андреев. – М.: ГИОРД, 2003. – 480 с.

3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учеб. пособие / В. И. Богушева. – М.: MapT, 2005. – 320 с.

4. Ковальская, Л. П. Технология пищевых производств / Л. П. Ковальская, И. С. Шуб, Г. М. Мелькина. – М.: Колос, 1999. – 752 с.

5. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб. пособие / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М. : Академия, 2007. – 320 с.

6. Похлебкин, В. В. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты: книга / В. В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2008. - 976 с.

7. Ратушный, Д. С. Технология продукции общественного питания. Том 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учеб. пособие / Д. С. Ратушный, Б. Д. Баранов, Н. И. Ковалев. – М. : Мир, 2004. – 418 с.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. 2013. – 212 с.

9. Технология хранения, переработки и стандартизации животноводческой продукции : учебник / В. И. Манжесов, Е. Е. Курчаева, М. Г. Сысоев, [и др.] / под. общ. ред. В. И. Манжесова. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 536 с.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259099 - Химия пищи : учебное пособие / Е.В. Никитина, С.Н. Киямова, С.В. Китаевская, О.А. Решетник ; Министерство образования Российской Федерации, Казанский государственный технологический университет. - Казань: Издательство КГТУ, 2011. - 146 с.

2. biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259224 - Крахмалева, Т. Пищевая химия : учебное пособие / Т. Крахмалева, Э. Манеева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное

11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

При освоении материала дисциплины необходимо:

- спланировать и распределить время, необходимое для изучения дисциплины;
- конкретизировать для себя план изучения материала;
- ознакомиться с объемом и характером внеаудиторной самостоятельной работы для полноценного освоения каждой из тем дисциплины.

Сценарий изучения курса:

- проработайте каждую тему по предлагаемому ниже алгоритму действий;
- изучив весь материал, выполните итоговый тест, который продемонстрирует готовность к сдаче зачета.

Алгоритм работы над каждой темой:

- изучите содержание темы вначале по лекционному материалу, а затем по другим источникам;
- прочитайте дополнительную литературу из списка, предложенного преподавателем;
- выпишите в тетрадь основные категории и персоналии по теме, используя лекционный материал или словари, что поможет быстро повторить материал при подготовке к зачету;
- составьте краткий план ответа по каждому вопросу, выносимому на обсуждение на лабораторном занятии;
- выучите определения терминов, относящихся к теме;
- продумайте примеры и иллюстрации к ответу по изучаемой теме;
- подберите цитаты ученых, общественных деятелей, публицистов, уместные с точки зрения обсуждаемой проблемы;
- продумывайте высказывания по темам, предложенным к лабораторному занятию.

Рекомендации по работе с литературой:

- ознакомьтесь с аннотациями к рекомендованной литературе и определите основной метод изложения материала того или иного источника;
- составьте собственные аннотации к другим источникам на карточках, что поможет при подготовке рефератов, текстов речей, при подготовке к зачету;
- выберите те источники, которые наиболее подходят для изучения конкретной темы.

12. Перечень информационных технологий

Реализация учебной программы обеспечивается доступом каждого студента к информационным ресурсам – электронной библиотеке и сетевым ресурсам Интернет. Для использования ИКТ в учебном процессе используется программное обеспечение, позволяющее осуществлять поиск, хранение, систематизацию, анализ и презентацию информации, экспорт информации на цифровые носители, организацию взаимодействия в реальной и виртуальной образовательной среде.

Индивидуальные результаты освоения дисциплины студентами фиксируются в электронной информационно-образовательной среде университета.

12.1 Перечень программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Microsoft Office Professional Plus 2010
3. 1С: Университет ПРОФ

12.2 Перечень информационных справочных систем (обновление выполняется еженедельно)

1. Информационно-правовая система «ГАРАНТ» (<http://www.garant.ru>)
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (<http://www.consultant.ru>)

12.3 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Профессиональная база данных «Открытые данные Министерства образования и

науки РФ» (<http://xn---8sblcdzzacvuc0jbg.xn--80abucjiibhv9a.xn--p1ai/opendata/>)

2. Профессиональная база данных «Портал открытых данных Министерства культуры Российской Федерации» (<http://opendata.mkrf.ru/>)

3. Электронная библиотечная система Znaniy.com(<http://znaniy.com/>)

4. Научная электронная библиотека e-library(<http://www.e-library.ru/>)

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Для проведения аудиторных занятий необходим стандартный набор специализированной учебной мебели и учебного оборудования, а также мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций на лекциях. Для проведения практических занятий, а также организации самостоятельной работы студентов необходим компьютерный класс с рабочими местами, обеспечивающими выход в Интернет.

Индивидуальные результаты освоения дисциплины фиксируются в электронной информационно-образовательной среде университета.

Реализация учебной программы обеспечивается доступом каждого студента к информационным ресурсам – электронной библиотеке и сетевым ресурсам Интернет. Для использования ИКТ в учебном процессе необходимо наличие программного обеспечения, позволяющего осуществлять поиск информации в сети Интернет, систематизацию, анализ и презентацию информации, экспорт информации на цифровые носители.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ) (№ 24).

Мастерская декоративно-прикладного творчества.

Помещение укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Основное оборудование:

Автоматизированное рабочее место преподавателя в составе (компьютер, проектор мультимедийный; МФУ).

Лабораторное оборудование: планшет.

Учебно-наглядные пособия:

Презентации.

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа.

Мастерская кулинарии.

Основное оборудование:

Посудомоечная машина, микроволновая печь, набор посуды для приготовления пищи, набор столовых предметов.

Помещение для самостоятельной работы(№ 101).

Читальный зал.

Помещение укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Основное оборудование:

Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (компьютер 10 шт., проектор с экраном 1 шт., многофункциональное устройство 1 шт., принтер 1 шт.).

Учебно-наглядные пособия:

Учебники и учебно-методические пособия, периодические издания, справочная литература, стенды с тематическими выставками.