

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Факультет педагогики, психологии и коммуникативистики

УТВЕРЖДАЮ



Проректор по учебной работе, качеству  
образования – первый проректор

Хагуров Т.А.

«31» мая 2019г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### ФТД.04 Кулинария

Направление подготовки/специальность *44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)*

Направленность (профиль) / специализация *Технологическое образование. Физика.*

Форма обучения *очная*

Квалификация *бакалавр*

Краснодар 2019

Рабочая программа дисциплины КУЛИНАРИЯ составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки / специальности 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки). Технологическое образование. Физика.

Программу составил(и):

М.Л. Шер канд.эк.наук, доцент



подпись

Т.В. Юрченко преподаватель кафедры технологии и предпринимательства



подпись

Рабочая программа дисциплины кафедры технологии и предпринимательства утверждена на заседании кафедры (разработчика) протокол № 18 «21»мая 2019 г.

Заведующий кафедрой (разработчика) Сажина Н.М.



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии и предпринимательства протокол № 18 «21»мая 2019 г.

Заведующий кафедрой (разработчика) Сажина Н.М.



Утверждена на заседании учебно-методической комиссии факультета педагогики, психологии и коммуникативистики протокол № 10 «22»мая 2019 г.

Председатель УМК факультета Гребенникова В.М.



подпись

Рецензенты:

Жирма Е.Н., директор МБОУ СОШ №61 г.Краснодара

Голубь М.С., канд.пед.наук, доцент кафедры ДПП ФППК КубГУ

# 1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

## 1.1 Цель освоения дисциплины

- развитие у студентов личностных качеств, а также формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО;
- освоение студентами основ кулинарного искусства и ознакомление с профессиями, задействованными в пищевой индустрии.

## 1.2 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.

## 1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Кулинария» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока (модули) ФТД. Факультативы учебного плана.

## 1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций (ПК-2; ПК-3)

№ п.п.	Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции		
		знает	умеет	владеет
1.	ПК-2 Способен конструировать содержание образования в предметной области в соответствии с требованиями ФГОС основного и среднего общего образования, с уровнем развития современной науки и с учетом возрастных особенностей обучающихся	приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования примерных образовательных программ по учебному предмету; перечень и содержательные характеристики и учебной	критически анализировать учебные материалы предметной области с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования ;	навыками конструирования предметного содержания и адаптации его в соответствии с особенностям и целевой аудиторией.

№ п.п.	Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции		
		знает	умеет	владеет
		документации по вопросам организации и реализации образовательного процесса; теорию и технологии учета возрастных особенностей обучающихся; программы и учебники по преподаваемому предмету.	конструировать содержание обучения по предмету в соответствии с уровнем развития научного знания и с учетом возрастных особенностей обучающихся; разрабатывать рабочую программу по предмету, курсу на основе примерных основных общеобразовательных программ и обеспечивать ее выполнение.	
2.	ПК-3 Способен осуществлять обучение учебному предмету, включая мотивацию учебно-познавательной деятельности, на основе использования современных предметно-методических подходов и образовательных технологий	методику преподавания учебного предмета(закономерности процесса его преподавания; основные подходы, принципы, виды и приемы современных педагогических технологий); условия выбора образовательных технологий для	использовать достижения отечественной и зарубежной методической мысли, современных методических направлений и концепций для решения конкретных задач практического характера; разрабатывать учебную документацию ; самостоятельно	средствами и методами профессиональной деятельности учителя; навыками составления диагностических материалов для выявления уровня сформированности образовательных результатов, планов-конспектов (технологичес

№ п.п.	Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции		
		знает	умеет	владеет
		<p>достижения планируемых образовательных результатов обучения; теорию и методы управления образовательными системами, методiku учебной и воспитательной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов и подсобных помещений к ним, средства обучения и их дидактические возможности; современные педагогические технологии реализации компетентного подхода с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; правила внутреннего распорядка; правила по охране труда и требования к безопасности образовательной среды.</p>	<p>о планировать учебную работу в рамках образовательной программы и осуществлять реализацию программ по учебному предмету; разрабатывать технологическую карту урока, включая постановку его задач и планирование учебных результатов; управлять учебными группами с целью вовлечения обучающихся в процесс обучения, мотивируя их учебно-познавательную деятельность; планировать и осуществлять учебный процесс в соответствии с основной общеобразовательной программой; проводить учебные занятия; применять современные образовательные</p>	<p>ких карт) по предмету; основами работы с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием; методами убеждения, аргументации своей позиции.</p>

№ п.п.	Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции		
		знает	умеет	владеет
			ые технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы; организовать самостоятельную деятельность обучающихся, в том числе исследовательскую.	

## 2. Структура и содержание дисциплины

### 2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице  
(для студентов ОФО)

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры (часы)			
<b>Контактная работа, в том числе:</b>	<b>48,2</b>	<b>48,2</b>			
<b>Аудиторные занятия (всего):</b>	<b>42</b>	<b>42</b>	-	-	-
Занятия лекционного типа	10	10	-	-	-
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия)	32	32	-	-	-
<b>Иная контактная работа:</b>	<b>6,2</b>	<b>6,2</b>	-	-	-
Контроль самостоятельной работы (КСР)	6	6	-	-	-
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2	0,2	-	-	-
<b>Самостоятельная работа, в том числе:</b>	<b>23,8</b>	<b>23,8</b>			
<i>Курсовая работа</i>	-	-	-	-	-
<i>Проработка учебного (теоретического) материала</i>	8	8	-	-	-
<i>Выполнение индивидуальных заданий (подготовка сообщений, презентаций)</i>	8	8	-	-	-
<i>Реферат</i>	7,8	7,8	-	-	-
Подготовка к текущему контролю	-	-	-	-	-
<b>Контроль:</b>					
Подготовка к зачету	-	-			
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>час.</b>		<b>72</b>		
	<b>в том числе контактная работа</b>		<b>48,2</b>		
	<b>зач. ед</b>		<b>2</b>		

## 2.2 Структура дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.  
Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 8 семестре (очная форма)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Питание и здоровье.	21	3	10	-	8
2.	Организация питания.	21	3	11	-	8
3.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	22,8	4	11	-	7,8
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	65,8	10	32	-	23,8
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	6				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2				
	Подготовка к текущему контролю	-				
	Общая трудоемкость по дисциплине	72				

Примечание: Л – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, СРС – самостоятельная работа студента

## 2.3 Содержание разделов (тем) дисциплины

### 2.3.1 Занятия лекционного типа

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Физиология питания. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ.</p> <p>Загрязнители химического происхождения (тяжелые металлы, радионуклиды, пестициды,</p>	Устный опрос (У)

		<p>их метаболиты и продукты метаболического распада, нитраты, нитриты, нитрозамины, полициклические ароматические углеводороды, гормоны, антибиотики).Снижение химического загрязнения продуктов питания с помощью кулинарной обработки.</p> <p>Загрязнители биологического происхождения (бактериальные токсины, микотоксины, токсины водных обитателей микроорганизмов)</p> <p>Загрязнение пищи возбудителями инвазионных заболеваний, переносчиками болезней - амбарными вредителями.</p> <p>Е-добавки к пище. Биологически активные добавки. Генетически модифицированные продукты питания.</p>	
2.	Организация питания.	<p>Виды предприятий общественного питания, назначение, организация, структура, оборудование. Посуда кухонная и столовая. Требования к профессиям повара, официанта. Сервировка стола согласно меню. Столовые приборы и правила пользования ими. Правила подачи горячих напитков. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.</p> <p>Составление меню.</p>	Устный опрос (У)
3.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	<p>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.</p> <p><b>Блюда из овощей</b></p> <p>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.</p>	Устный опрос (У)



	<p>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.</p> <p><b>Супы. Бульоны.</b> Значение супов в питании. Бульоны. Супы заправочные, молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования к качеству и хранению супов.</p> <p><b>Вторые блюда и гарниры</b> 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.</p> <p><b>Блюда из яиц и творога</b> 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.</p> <p><b>Напитки и бутерброды</b> 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.</p> <p><b>Мучные изделия</b> 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.</p>	
--	---	--

### 2.3.2 Занятия семинарского типа

№	Наименование раздела (темы)	Тематика практических занятий (семинаров)	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1.	Питание и здоровье.	Физиология питания. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Организация питания	Устный опрос (У), Тестирование (Т)
2.	Организация питания.	Кулинарная обработка пищевых продуктов Технологии приготовления пищи.	Устный опрос (У), Тестирование (Т), Практические занятия (Пр)
3.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	Блюда из овощей Супы. Бульоны Вторые блюда и гарниры. Блюда из яиц и творога. Напитки и бутерброды. Мучные изделия	Устный опрос (У), Тестирование (Т), Практические занятия (Пр), Коллоквиум (К)

### 2.3.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены)

Защита лабораторной работы (ЛР), выполнение курсового проекта (КП), курсовой работы (КР), расчетно-графического задания (РГЗ), написание реферата (Р), эссе (Э), коллоквиум (К), тестирование (Т) и т.д.

### 2.3.4 Примерная тематика курсовых работ (проектов)- не предусмотрена

### 2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
1	Проработка учебного (тематического материала)	<p>Методические указания по написанию реферата по дисциплине «Кулинария», утвержденные кафедрой технологии и предпринимательства</p> <p>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 : <a href="http://www.biblio-online.ru/book/F2BD4022-D074-4C4C-9F3F-7F8EC9F8811F">www.biblio-online.ru/book/F2BD4022-D074-4C4C-9F3F-7F8EC9F8811F</a>.</p> <p>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. / <a href="https://www.biblio-online.ru/book/DED196CB-7B21-4C49-8230-FF4749FFA5C1">https://www.biblio-online.ru/book/DED196CB-7B21-4C49-8230-FF4749FFA5C1</a></p>

		<p>3. 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./ <a href="https://www.biblio-online.ru/book/3E76D848-CFB1-427F-B511-10D48654DF8E">https://www.biblio-online.ru/book/3E76D848-CFB1-427F-B511-10D48654DF8E</a></p> <p>4. 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. / <a href="https://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3">https://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3</a></p> <p>5. 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 : <a href="http://www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625">www.biblio-online.ru/book/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625</a>.</p> <p>6. 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 : <a href="http://www.biblio-online.ru/book/5F493587-B9DE-4AF0-AF87-CCF4D0EF2C8A">www.biblio-online.ru/book/5F493587-B9DE-4AF0-AF87-CCF4D0EF2C8A</a>.</p>
2	Выполнение индивидуальных заданий ( подготовка сообщений, презентаций)	<p>1. Методические указания по организации самостоятельной работы.</p> <p>2. Консультант Плюс <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a></p> <p>3. Гарант.ру: информационно-правовой портал <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a></p> <p>4. Министерство образования и науки <a href="http://минобрнауки.рф">http://минобрнауки.рф</a></p> <p>5. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС Россия) <a href="http://uisrussia.msu.ru">http://uisrussia.msu.ru</a></p>
3	Подготовка к текущему контролю	Методические указания по организации самостоятельной работы
4	Написание реферата	Методические рекомендации по написанию рефератов

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 лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

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

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

### 3. Образовательные технологии

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:

– 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 дискуссии, 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.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

# 1. Оценочные и методические материалы

## 4.1 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Кулинария».

Оценочные средства включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме тестовых заданий, доклада-презентации по проблемным вопросам, рефератов по темам и **промежуточной аттестации** в форме вопросов и заданий к зачету.

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

– при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;

– при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;

– при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине (модулю) предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

### Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Питание и здоровье.	<b>ПК-2;ПК-3</b>	<i>Вопросы для устного опроса по разделу (1-23), тест 1</i>	<i>Вопросы к зачету 1-23, практические задания 1-10</i>
2	Организация питания.	<b>ПК-5;ПК-6</b>	<i>Вопросы для устного опроса по разделу (24-35), вопросы к коллоквиуму, тест 2, практические задания</i>	<i>Вопросы к зачету 24-33, практические задания 10-14</i>

3	Кулинарная обработка пищевых продуктов	ПК-5;ПК-6	Вопросы для устного опроса по разделу (36-46), вопросы к коллоквиуму, практические задания	Вопросы к зачету 34-46, практические задания 15-20
---	--	-----------	--	--

### Показатели, критерии и шкала оценки сформированных компетенций

Код и наименование компетенции	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания		
	пороговый	базовый	продвинутый
	Оценка		
	Удовлетворительно /зачтено	Хорошо/зачтено	Отлично /зачтено
ПК-2	<b>Знает</b> - приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования примерных образовательных программ по учебному предмету; перечень и содержательные характеристики учебной документации по вопросам организации и реализации образовательного процесса, но допускает существенные ошибки при изложении содержания основных терминов и определений дисциплины.	<b>Знает-</b> приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования примерных образовательных программ по учебному предмету; перечень и содержательные характеристики учебной документации по вопросам организации и реализации образовательного процесса, демонстрирует частичные знания основных терминов и определения дисциплины; основных направлений в экономических процессах, основных требований образовательных стандартов	<b>Знает</b> - приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования примерных образовательных программ по учебному предмету; перечень и содержательные характеристики учебной документации по вопросам организации и реализации образовательного процесса, демонстрирует способность использовать знания в полном объеме, владеет навыками составления программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов.
	<b>Умеет</b> - критически анализировать учебные материалы предметной области с точки зрения их научности, психолого-педагогической и	<b>Умеет</b> - критически анализировать учебные материалы предметной области с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической	<b>Умеет</b> - критически анализировать учебные материалы предметной области с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической

	<p>методической целесообразности использования; конструировать содержание обучения по предмету в соответствии с уровнем развития научного знания обучающихся; разрабатывать рабочую программу по предмету, но допускает существенные ошибки при изложении содержания основных терминов и определений дисциплины.</p>	<p>целесообразности использования; конструировать содержание обучения по предмету в соответствии с уровнем развития научного знания обучающихся; разрабатывать рабочую программу по предмету, демонстрирует частичные знания основных терминов и определения дисциплины; основных направлений в экономических процессах, основных требований образовательных стандартов</p>	<p>целесообразности использования; конструировать содержание обучения по предмету в соответствии с уровнем развития научного знания обучающихся; разрабатывать рабочую программу по предмету, демонстрирует способность использовать знания в полном объеме, владеет навыками составления программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов.</p>
	<p><b>Владеет</b> - навыками конструирования предметного содержания и адаптации его в соответствии с особенностями целевой аудитории, но допускает существенные ошибки при изложении содержания основных терминов и определений дисциплины.</p>	<p><b>Владеет</b> - навыками конструирования предметного содержания и адаптации его в соответствии с особенностями целевой аудитории, демонстрирует частичные знания основных терминов и определения дисциплины; основных направлений в экономических процессах, основных требований образовательных стандартов</p>	<p><b>Владеет</b> - навыками конструирования предметного содержания и адаптации его в соответствии с особенностями целевой аудитории., демонстрирует способность использовать знания в полном объеме, владеет навыками составления программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов.</p>
ПК-3	<p><b>Знает</b> - методику преподавания учебного предмета(закономерности процесса его преподавания; основные подходы, принципы, виды и приемы современных педагогических</p>	<p><b>Умеет</b>- излагать методику преподавания учебного предмета(закономерности процесса его преподавания; основные подходы, принципы, виды и приемы современных</p>	<p><b>Владеет</b> - методику преподавания учебного предмета(закономерности процесса его преподавания; основные подходы, принципы, виды и приемы современных педагогических</p>

	технологий); условия выбора образовательных технологий для достижения планируемых образовательных результатов обучения, но допускает существенные ошибки при изложении содержания основных терминов и определений дисциплины.	педагогических технологий); условия выбора образовательных технологий для достижения планируемых образовательных результатов обучения, при этом демонстрирует частичные знания основных терминов и определения дисциплины; основных	технологий); условия выбора образовательных технологий для достижения планируемых образовательных результатов обучения, демонстрирует способность использовать знания в полном объеме, владеет навыками составления программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов.
--	---	---	--

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### **1. Вопросы для устного опроса (ПК-2;ПК-3)**

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.

### 2. Темы к коллоквиуму (ПК-2;ПК-3)

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.

### 3. Задания для тестового контроля (ПК-2;ПК-3)

*Тест №1 по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей»*

I. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1. Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и) капуста белокочанная	р) огурцы
3. Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6. Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7. Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье
2. нарезка
3. сортировка
4. калибровка
5. очистка

VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех
2. Овощной цех
3. Холодный цех

VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

1. Картофель	а) крахмал	д) витамин С
2. Морковь	б) сахар	е) фитонциды
3. Лук	в) минеральные вещества	ж) каротин
4. Капуста	г) белки	з) витамин В

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

*Тест №2 на тему: «Тепловая кулинарная обработка»*

1. Назовите положительные стороны тепловой обработки продуктов?

2. Назовите отрицательные стороны тепловой обработки продуктов?

3. Все способы тепловой обработки делят на: ....., ..... и .....

4. Установите соответствие:

- |                 |   |
|-----------------|---|
| а) Варка        | а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.  |
| б) Тушение      | б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ. |
| в) Припускание  | в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.  |
| г) Запекание    |   |
| д) Жарка        |   |
| е) Брезирование |   |
| ж) Пассерование |   |

- з) Бланширование
- г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.
  - д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.
  - е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.
  - ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу.
  - з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.

5. Перечислите способы варки?

- а) в)
  - б) г)

6. Перечислите способы жарки?

- а) г)
  - б) д)
  - в) е)

7. При какой температуре начинает свертываться белок?

8. Как сохранить цвет при тепловой обработке?

#### 4. Практические задания (ПК-2;ПК-3)

##### *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.

№ п/п	Тема
1	Блюда из овощей. Салаты из сырых овощей
2	Фигурная нарезка овощей. Украшение блюд.
3	Блюда из мяса
4	Супы. Бульоны
5	Вторые блюда и гарниры.
6	Блюда из яиц и творога.

7	Напитки и бутерброды.
8	Мучные изделия из пресного теста
9	Мучные изделия из песочного теста
10	Мучные изделия из дрожжевого теста

### **Задание №2 (индивидуальное задание)**

1. Разработать реферат по заданной теме.
2. Подготовить презентацию для демонстрации на занятии.
3. Разработать контрольно-измерительный материал для оценки знаний по теме (контрольные вопросы, тест (2 варианта)).
4. Представить разработки в электронном и печатном виде.

#### **4.1. Практические задания (ПК-2;ПК-3)**

1. Составьте план урока «Соусы: белый основной, красный основной. Основные правила подбора соусов к блюдам». Изложите основные правила безопасной работы обучающихся при изучении данной темы.

2. Раскройте содержание урока «Блюда из яиц и творога», основные понятия (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).

3. Составьте план урока «Содержание витаминов в пищевых продуктах». Предложите наглядный материал, формы практической работы обучающихся.

4. Предложите план проведения практического занятия «Генетически модифицированные продукты питания».

5. Раскройте содержание урока «Мучные изделия», основные понятия (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).

6. Составьте план занятия «Виды предприятий общественного питания, назначение, организация, структура, оборудование».

7. Составьте план лабораторно-практического занятия «Посуда кухонная и столовая». Предложите план отчета обучающегося.

8. Раскройте содержание занятия с целью профориентации обучающихся «Требования к профессиям повара, официанта».

9. Раскройте содержание занятия «Сервировка стола согласно меню. Столовые приборы и правила пользования ими». Опишите практическую работу обучающихся.

10. Раскройте содержание занятия «Правила подачи горячих напитков. Эстетическое оформление стола». Опишите практическую работу обучающихся.

11. Раскройте содержание занятия «Правила поведения за столом». Опишите практическую работу обучающихся.

12. Раскройте содержание занятия «Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину». Опишите практическую работу обучающихся.

13. Раскройте содержание занятия «Художественное украшение стола». Опишите практическую работу обучающихся.

14. Раскройте содержание занятия «Супы», основные понятия (Значение супов в питании. Бульоны. Супы заправочные, молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные,

сладкие. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования к качеству и хранению супов).

15. Составьте план практической работы обучающихся «Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами».

16. Составьте план практической работы обучающихся «Бульоны. Супы заправочные». Изложите основные требования безопасной работы обучающихся.

17. Составьте план практической работы обучающихся «Блюда из пресного теста». Изложите основные требования безопасной работы обучающихся.

18. Составьте план практической работы обучающихся «Блюда из молока и молочных продуктов». Изложите основные требования безопасной работы обучающихся.

19. Составьте план урока «Изделия из дрожжевого теста». Изложите основные правила безопасной работы обучающихся при изучении данной темы.

20. Раскройте содержание урока «Блюда из яиц и творога», основные понятия, правила безопасной работы обучающихся.

## **5. Тематика рефератов (ПК-2;ПК-3)**

1. Питательные вещества и витамины. Лечебно-профилактическое и диетическое питание.
2. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты.
3. Пищевые инфекции. Заболевания, передающиеся через пищу.
4. 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).
5. Биологически активные добавки.
6. Генетически модифицированные продукты питания.
7. Влияние экологических факторов на качество овощного сыря.
8. Фигурная нарезка овощей. Салаты из сырых овощей.
9. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки.
10. Супы.
11. Вторые блюда и гарниры.
12. Блюда и гарниры из овощей.
13. Блюда из грибов.
14. Блюда из рыбы и морепродуктов.
15. Блюда из пернатой дичи.
16. Блюда их сельскохозяйственной птицы.
17. Блюда из кролика.
18. Блюда из мяса.
19. Соусы.
20. Блюда из яиц и творога.
21. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.
22. Напитки и бутерброды. Способы оформления открытых бутербродов.
23. Мучные изделия.
24. Начинки и украшения для изделий из теста.

## Зачетно-экзаменационные материалы для промежуточной аттестации (экзамен/зачет)

### Вопросы к зачету (ПК-3; ПК-2):

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.

### ***Перечень компетенций (части компетенции), проверяемых оценочным средством***

***ПК-2*** Способен конструировать содержание технологического и физического образования в соответствии с требованиями ФГОС основного и среднего общего образования, с уровнем развития современной науки и с учетом возрастных особенностей обучающихся

***ПК-3*** Способен осуществлять обучение на уроках технологии и физики, включая мотивацию учебно-познавательной деятельности, на основе использования современных предметно-методических подходов и образовательных технологий



## **4.2 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

### ***Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания на экзамене:***

Студенты обязаны сдать зачет в соответствии с расписанием и учебным планом. Экзамен по дисциплине преследует цель оценить работу студента за курс, получение теоретических знаний, их прочность, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение применять полученные знания для решения практических задач.

Форма проведения зачета: устно или письменно устанавливается решением кафедры. Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы по всей учебной программе дисциплины. Результат сдачи зачета заносится преподавателем в ведомость и зачетную книжку.

## **5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### **5.1 Основная литература:**

1. **Кругликов,** Григорий Исаакович.  
**Методика преподавания технологии с практикумом** [Текст] : учебное пособие для студентов высш. пед. учеб. заведений / Г.И. Кругликов. - М. : Академия, 2002. - 479 с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 443-445. - ISBN 5769506873.

2. 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.biblio-online.ru/book/F2BD4022-D074-4C4C-9F3F-7F8EC9F8811F](http://www.biblio-online.ru/book/F2BD4022-D074-4C4C-9F3F-7F8EC9F8811F).

3. *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>

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах «Лань» и «Юрайт».

### **5.2 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>

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.biblio-online.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](http://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](http://www.biblio-online.ru/book/5F493587-B9DE-4AF0-AF87-CCF4D0EF2C8A).

### **5.3. Периодические издания:**

1. Журнал «Школа и производство»
2. Журнал «Школьные технологии»

## **6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

### **Организация и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов(СРС)**

Текущая и опережающая СРС, направленная на углубление и закрепление знаний, а также развитие практических умений заключается в:

- работе бакалавров с лекционным материалом, поиск и анализ литературы и электронных источников информации по заданной проблеме,
- написании реферата,
- изучении тем, вынесенных на самостоятельную проработку,
- подготовке к экзамену.

Творческая проблемно-ориентированная самостоятельная работа (ТСР) направлена на развитие интеллектуальных умений, комплекса универсальных (общекультурных) и профессиональных компетенций, повышение творческого потенциала бакалавров и заключается в:

- поиске, анализе, структурировании и презентации информации,
- анализе учебно-тематического плана уроков технологии,
- исследовательской работе и участии в научных студенческих конференциях, семинарах и олимпиадах по проблеме технологического образования.

Обучающие инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей образовательных потребностей конкретного обучающегося. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен, но не более чем на полгода. При составлении индивидуального графика обучения могут быть предусмотрены различные варианты проведения занятий: в образовательной организации (в академической группе и индивидуально), на дому с использованием элементов дистанционных образовательных технологий.

Обучающие инвалиды, как и все остальные студенты, могут обучаться по индивидуальному учебному плану в установленные сроки с учетом особенностей образовательных потребностей конкретного обучающегося. Срок получения высшего образования при обучении по индивидуальному плану для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть при необходимости увеличен, но не более чем на полгода. При составлении индивидуального графика обучения могут быть предусмотрены различные варианты проведения занятий: в образовательной организации

(в академической группе и индивидуально), на дому с использованием элементов дистанционных образовательных технологий.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

## **7. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

### **7.1 Перечень информационно-коммуникационных технологий**

- Проверка домашних заданий и консультирование посредством электронной почты.
- Использование электронных презентаций при проведении лекционных и практических занятий.

### **7.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения**

1. Программы для демонстрации и создания презентаций («Microsoft Power Point»).
2. Программы, демонстрации видео материалов (проигрыватель «Windows Media Player»).

### **7.3 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

1. *Российское образование, федеральный портал [Официальный сайт] — URL: <http://www.edu.ru>*
2. Электронная библиотечная система издательства "Лань". URL: <http://e.lanbook.com/>
3. Электронная библиотечная система "Айбукс". URL: <http://ibooks.ru/>
4. Электронная библиотечная система "ZNANIUM.COM". URL: <http://znanium.com/>
5. Электронная Библиотека Диссертаций. URL: <https://dvs.rsl.ru/>
6. Научная электронная библиотека (НЭБ). URL: <http://www.elibrary.ru/>

## **8. Материально-техническое обеспечение по дисциплине (модулю)**

№	Вид работ	Наименование учебной аудитории, ее оснащенность оборудованием и техническими средствами обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитория (кабинет 1, Краснодар, ул. Сормовская, 173) Учебная мебель (столы, стулья), персональный компьютер с выходом в сеть Интернет, проектор, экран, меловая доска

		(1 шт), комплект учебного оборудования по домоводству для ОО «Технология».
2.	Семинарские занятия	Аудитория (кабинет 1, Краснодар, ул. Сормовская, 173) Учебная мебель (столы, стулья), персональный компьютер с выходом в сеть Интернет, проектор, экран, меловая доска (1 шт), комплект учебного оборудования по домоводству для ОО «Технология».
3.	Групповые (индивидуальные) консультации	Аудитория (кабинет 1, Краснодар, ул. Сормовская, 173) Учебная мебель (столы, стулья), персональный компьютер с выходом в сеть Интернет, проектор, экран, меловая доска (1 шт).
4.	Текущий контроль, промежуточная аттестация	Аудитория (кабинет 1, Краснодар, ул. Сормовская, 173) Учебная мебель (столы, стулья), персональный компьютер с выходом в сеть Интернет, проектор, экран, меловая доска (1 шт).
5.	Самостоятельная работа	Библиотека (Краснодар, ул. Сормовская, 173) Учебная мебель (столы, стулья), персональные компьютеры с выходом в сеть Интернет.