Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный университет»
Факультетпедагогики, психологии и коммуникативистики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.О.07.09 ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ

(код и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом)

Направление подготовки___44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
(код и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль) __Технологическое образование, Физика
(наименование направленности (профиля) специализации)

Форма обучения _____очная_____
(очная, очно-заочная, заочная)

Квалификация (степень) выпускника ____бакалавр_____
(бакалавр, магистр, специалист)

Краснодар 2020

Рабочая программа дисциплины ***Практикум по кулинарии*** составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), профиль: Технологическое образование, Физика.

код и наименование направления подготовки

Программу составили:

ФиалкоА.И., доц., канд. техн. наук, доц.

подпись



Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры технологии и предпринимательства
протокол № 10 «19»мая 2020г.

Заведующий кафедрой
технологии и предпринимательства Сажина Н.М.



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии и предпринимательства
протокол № 10 «19»мая 2020г.
Заведующий кафедрой
технологии и предпринимательства Сажина Н.М.



Утверждена на заседании учебно-методической комиссии факультета педагогики, психологии и коммуникативистики
протокол № 10 «20» мая 2020г.
Председатель УМК факультета Гребенникова В.М.



Рецензенты:

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

Голубь М.С., канд. пед. наук, доцент каф. 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 «***Практикум по кулинарии***» относится к обязательным дисциплинам (Модуль "Основы предметных знаний по профилю «Технология»") учебного плана.

Для успешного освоения дисциплины студент должен владеть обязательным минимумом содержания основных образовательных программ по теории обучения и воспитания, физиологии питания.

Знания, полученные при изучении дисциплины, являются общим теоретическим и методологическим основанием для других учебных дисциплин таких как педагогическаяи преддипломная практики и др.

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 *профессиональных*компетенций: ПК-1, ПК-2.

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	**уметь**	**владеть**
1	ПК-1	Способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по технологическому и физическому образованию в профессиональной деятельности	ИПК-1.1. Знать содержание, сущность, закономерности,принципы и особенности изучаемых явлений и процессов,базовые теории в предметной области; закономер-	ИПК-1.2. Уметь анализировать базовые предметныенаучно-теоретические представления о сущности,закономерностях, принципах и особенностях изучаемыхявле-	ИПК-1.3. Владеть навыками понимания и системного анализа базовых научно-теоретических представлений для решения профессио-

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	**уметь**	**владеть**
			ности,определяющие место предмета в общей картине мира;программы и учебники по преподаваемому предмету;основы общетеоретических дисциплин в объеме,необходимом для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач(педагогика, психология, возрастная физиология; школьная гигиена; методика преподавания предмета); требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по обучению кулинарии, основы технологии обработки пищевых продуктов	ний и процессов; приготавливать кулинарные изделия в рамках программы общеобразовательной школы	нальных задач; навыками реализации программы обучения школьников технологии обработки пищевых продуктов
2	ПК-2	Способен конструировать содержание технологического и физического образования в соответствии с требованиями	ИПК-2.1. Знать приоритетные направления развития образовательной системы	ИПК-2.2. Уметь критически анализировать учебныематериалы предметной области	ИПК-2.3. Владеть навыками конструирования предметного-содержания и

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	**уметь**	**владеть**
		ФГОС основного и среднего общего образования, с уровнем развития современной науки и с учетом возрастных особенностей обучающихся	РФ, требования примерныхобразовательных программ по учебному предмету;перечень и содержательные характеристики учебнойдокументации по вопросам организации и реализациииобразовательного процесса; теорию и технологии учетавозрастных особенностей обучающихся; программы иучебники по преподаваемому предмету; основные методы творческой деятельности, этапы приготовления кулинарных изделий; методики организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии	с точки зрения ихнаучности, психолого-педагогической и методической-целесообразности использования; конструироватьсодержание обучения по предмету в соответствии суровнем развития научного знания и с учетом возрастныхособенностей обучающихся; разрабатывать рабочуюпрограмму по предмету, курсу на основе примерныхосновных общеобразовательных программ и обеспечивать ее выполнение; применять современные методы творческой деятельности, поддержки активности и инициативности учащихся на уроках технологии при изучении технологий обработки пищевых продуктов	адаптации его в соответствии особенностями целевой аудитории; навыками использования современных методов творческой деятельности в образовательной области «Технология», применения методик организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии

В результате изучения дисциплины (модуля) студент должен **знать:**

– требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по обучению кулинарии;

– основы технологии обработки пищевых продуктов;

– этапы приготовления кулинарных изделий;

– принципы, формы и методы обучения технологии обработки пищевых продуктов;

– основные методы творческой деятельности;

– методики организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии.

Уметь:

– применять нормы и правила техники безопасной работы при обработке пищевых продуктов;

– разрабатывать учебную документациюдля организации учебно-воспитательного процесса при обучении кулинарии;

– приготавливать кулинарные изделия в рамках программы общеобразовательной школы

Владеть:

– навыком разработки и внедрения учебной документации на основе требований основных нормативных актов при обучении кулинарии;

– навыками использования современных педагогических технологий в образовательной области «Технология» для развития творческих способностей учащихся при изучении технологий обработки пищевых продуктов,

– навыком применения современных методов активизации обучения в ОО «Технология» при изучении технологий ведения дома.

2. Структура и содержание дисциплины.

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ.

Общая трудоёмкость дисциплины составляет __3_ зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ представлено в таблице*(для студентов ОФО).*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры (часы)			
		9	___		
Контактная работа, в том числе:					
Аудиторные занятия (всего):	**62,3**	**62,3**			
Занятия лекционного типа			-	-	-
Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия)	52	52	-	-	-
	-	-	-	-	-
Иная контактная работа:					
Контроль самостоятельной работы (КСР)	10	10			
Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3	0,3			
Самостоятельная работа, в том числе:	**10**	**10**			
Курсовая работа	-	-	-	-	-
Проработка учебного (теоретического) материала	2	2	-	-	-
Выполнение индивидуальных заданий (подготовка сообщений, презентаций)	2	2	-	-	-
Реферат	2	2	-	-	-
Подготовка к текущему контролю	4	4			
Контроль:					
Подготовка к экзамену	35,7	35,7			
Общая трудоемкость час.	**108**	**108**	**-**	**-**	**-**

	в том числе контактная работа	**62,3**	**62,3**			
	зач. ед	**3**	**3**			

2.2 Структура дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы дисциплины, изучаемые в __9_ семестре *(очная форма)*

№	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1	2	3	4	5	6	7
1.	Питание и здоровье. Организация питания	6		4	-	2
2.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	56		48	-	8
	ИТОГО по разделам дисциплины					
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	10				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3				
	Подготовка к текущему контролю	35,7				
	Общая трудоемкость по дисциплине	108		52	-	10

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

2.3 Содержание разделов дисциплины:

2.3.1 Занятия лекционного типа.

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	**Питание и здоровье. Организация питания**		
1.1	Физиология питания. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ.	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в основных питательных веществах. Лечебно-профилактическое и диетическое питание. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Определение доброкачественности	У

		продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Загрязнители химического происхождения (тяжелые металлы, радионуклиды, пестициды, их метаболиты и продукты метаболического распада, нитраты, нитриты, нитрозамины, полициклические ароматические углеводороды, гормоны, антибиотики).Снижение химического загрязнения продуктов питания с помощью кулинарной обработки. Загрязнители биологического происхождения (бактериальные токсины, микотоксины, токсины водных обитателей микроорганизмов) Загрязнение пищи возбудителями инвазионных заболеваний, переносчиками болезней - амбарными вредителями. Е-добавки к пище. Биологически активные добавки. Генетически модифицированные продукты питания.	
1.2	Организация питания	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. Составление меню.	У
2	**Кулинарная обработка пищевых продуктов**		
2.1	Технологии приготовления пищи	Краткая история развития науки о питании: от кулинарии к технологии приготовления пищи. Основные понятия и терминологический аппарат. Технологическая документация. Правила работы со сборником рецептур. Правила ТБ и санитарии при работе в учебной лаборатории по обработке пищевых продуктов. Основные правила сервировки	У

		стола. Дегустация. Бракераж.	
2.2	Блюда из овощей	Классификация овощей, химический состав, значение в питании. Методы определения качества овощей. Влияние экологических факторов на качество овощного сырья. Виды и назначение инструментов и оборудования для обработки овощей. Технологические приемы механической и тепловой обработки овощей. Расчет отходов сырья по сезону. Простая и фигурная нарезка овощей. Кулинарное назначение разных видов нарезки. Виды салатов, технология приготовления. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов из сырых овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки.	У
2.3	Супы. Бульоны	Значение супов в питании. Бульоны. Супы заправочные, молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования к качеству и хранению супов.	У
2.4	Вторые блюда и гарниры.	Блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых культур, макаронных изделий, рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса, сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Соусы: белый основной, красный основной. Основные правила подбора соусов к блюдам.	У
2.5	Блюда из яиц и творога.	Химический состав и пищевая ценность яиц и яичных продуктов. Меланж. Яичный порошок. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Овоскопирование. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.	У
2.4	Напитки и бутерброды.	Классификация напитков. Использование блендера, шейкера при приготовлении напитков. Правила приготовления холодных и горячих напитков, отпуск. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Виды бутербродов. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.	У
2.5	Мучные изделия	. Виды теста. Рецептура и технология приготовления теста с различными видами разрыхлителей. Влияние соотношения компонентов теста на качество готовых изделий.	У

		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.	

Примечание: устный опрос (У)

2.3.2 Занятия семинарского типа.

№	Наименование раздела	Тематика практических занятий (семинаров)	Форма текущего контроля
1	2	3	4
1	Раздел 1. Питание и здоровье.	Физиология питания. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ.	*У*
2	Организация питания	Организация питания	*У, Т*
3	Раздел 2. Кулинарная обработка пищевых продуктов	Кулинарная обработка пищевых продуктов	*У, ПЗ*
4		Технологии приготовления пищи	*У*
5		Блюда из овощей	*У, ПЗ*
6		Супы. Бульоны	*У, Т*
7		Вторые блюда и гарниры.	*У*
8		Блюда из яиц и творога.	*У*
9		Напитки и бутерброды.	*У*
10		Мучные изделия	*К*

Примечание: коллоквиум (К), тестирование (Т), устный опрос (У), практическое задание (ПЗ).

2.3.3 Лабораторные занятия – не предусмотрены

2.3.4 Примерная тематика курсовых работ (проектов)
Курсовая работа – 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	*Выполнение индивидуальных заданий*	1.Методические указания по организации самостоятельной работы. 2.КонсультантПлюс http://www.consultant.ru 3.Гарант.ру: информационно-правовой портал http://www.garant.ru 4.Министерство образования и науки http://минобрнауки.рф 5.Университетская информационная система РОССИЯ (УИС Россия) http://uisrussia.msu.ru
	Проработка учебного (теоретического) материала	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-

2		00703-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/F2BD4022-D074-4C4C-9F3F-7F8EC9F8811F. 2. *Васильева, И. В.* Физиология питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 212 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00638-4. / https://www.biblio-online.ru/book/DED196CB-7B21-4C49-8230-FF4749FFA5C1 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./ https://www.biblio-online.ru/book/3E76D848-CFB1-427F-B511-10D48654DF8E 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. / https://www.biblio-online.ru/book/4B99E687-B5E5-4F3E-AADB-743EBA720ED3 5. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безрядновa. — 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. *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 : www.biblio-online.ru/book/5F493587-B9DE-4AF0-AF87-CCF4D0EF2C8A.
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 выполнения 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» (collaborativelearning).

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

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

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

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

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

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

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

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

4. 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 «название дисциплины».

Оценочные средства включает контрольные материалы для проведения **текущего контроля** в форме устного опроса, тестовых заданий, разработки методического обеспечения, реферата и **промежуточной аттестации** в форме вопросов и заданий к экзамену.

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. Организация питания	ПК-1, ПК-2	*Вопросы для устного опроса по разделу (1-23), тест 1*	*Вопросы к экзамену 1-23, практические задания 1-10*
2	Кулинарная обработка пищевых продуктов	ПК-1, ПК-2	*Вопросы для устного опроса по разделу (24-46), вопросы к коллоквиуму,*	*Вопросы к экзамену 24-46, практические задания 10-20*

			тест 2, практические задания	

Показатели, критерии и шкала оценки сформированных компетенций

Код и наименование компетенций	**Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания**		
	пороговый	**базовый**	**продвинутый**
	Оценка		
	Удовлетворительно /зачтено	Хорошо/зачтено	Отлично /зачтено
ПК-1 Способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по технологическому и физическому образованию в профессиональной деятельности	Знает - на удовлетворительном уровне сущность, закономерности,принципы и особенности изучаемых явлений и процессов,базовые теории в предметной области; закономерности,определяющие место предмета в общей картине мира;программы и учебники по преподаваемому предмету;основы общетеоретических дисциплин в объеме,необходимом для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач(педагогика, психология, возрастная физиология; школьная гигиена; методика преподавания предмета); требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по обучению кулинарии, основы технологии обработки пищевых продуктов	Знает - на достаточно высоком уровне сущность, закономерности,принципы и особенности изучаемых явлений и процессов,базовые теории в предметной области; закономерности,определяющие место предмета в общей картине мира;программы и учебники по преподаваемому предмету;основы общетеоретических дисциплин в объеме,необходимом для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач(педагогика, психология, возрастная физиология; школьная гигиена; методика преподавания предмета); требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по обучению кулинарии, основы технологии обработки пищевых продуктов;	Знает - на высоком уровне сущность, закономерности,принципы и особенности изучаемых явлений и процессов,базовые теории в предметной области; закономерности,определяющие место предмета в общей картине мира;программы и учебники по преподаваемому предмету;основы общетеоретических дисциплин в объеме,необходимом для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач(педагогика, психология, возрастная физиология; школьная гигиена; методика преподавания предмета); требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по обучению кулинарии, основы технологии обработки пищевых продуктов

	Умеет на достаточном уровне анализировать базовые предметные-научно-теоретические представления о сущности,закономерностях, принципах и особенностях изучаемыхявлений и процессов; приготавливать кулинарные изделия в рамках программы общеобразовательной школы	Умеет на хорошем уровне анализировать базовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов; приготавливать кулинарные изделия в рамках программы общеобразовательной школы	Умеет на высоком уровне анализировать базовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов; приготавливать кулинарные изделия в рамках программы общеобразовательной школы
	Владеет – на удовлетворительном уровне навыками понимания и системного анализа базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач; навыками реализации программы обучения школьников технологии обработки пищевых продуктов	Владеет – на достаточно высоком уровне навыками понимания и системного анализа базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач; навыками реализации программы обучения школьников технологии обработки пищевых продуктов	Владеет – на высоком уровне навыками понимания и системного анализа базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач; навыками реализации программы обучения школьников технологии обработки пищевых продуктов
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	Знает – на достаточном уровне приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования примерныхобразовательных программ по учебному предмету;перечень и содержательные характеристики учебнойдокументации по вопросам организации и реализацииобразовательного процесса; теорию и технологии учетавозрастных особенностей обучающихся; программы иучебники по преподаваемому предмету;	Знает – на хорошем уровне приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования примерныхобразовательных программ по учебному предмету;перечень и содержательные характеристики учебнойдокументации по вопросам организации и реализацииобразовательного процесса; теорию и технологии учетавозрастных особенностей обучающихся; программы иучебники по преподаваемому предмету;	Знает – на высоком уровне приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования примерныхобразовательных программ по учебному предмету;перечень и содержательные характеристики учебнойдокументации по вопросам организации и реализацииобразовательного процесса; теорию и технологии учетавозрастных особенностей обучающихся; программы иучебники по преподаваемому предмету;

возрастных особенностей обучающихся	основные методы творческой деятельности, этапы приготовления кулинарных изделий; методики организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии	основные методы творческой деятельности, этапы приготовления кулинарных изделий; методики организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии	основные методы творческой деятельности, этапы приготовления кулинарных изделий; методики организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии
	Умеет – на достаточном уровне критически анализировать учебныематериалы предметной области с точки зрения ихнаучности, психолого-педагогической и методическойцелесообразности использования; конструировать-содержание обучения по предмету в соответствии суровнем развития научного знания и с учетом возрастныхособенностей обучающихся; разрабатывать рабочуюпрограмму по предмету, курсу на основе примерныхосновных общеобразовательных программ и обеспечивать ее выполнение; применять современные методы творческой деятельности, поддержки активности и инициативности учащихся на уроках технологии при изучении технологий обработки пищевых продуктов	Умеет – на нормативном уровне критически анализировать учебныематериалы предметной области с точки зрения ихнаучности, психолого-педагогической и методическойцелесообразности использования; конструировать-содержание обучения по предмету в соответствии суровнем развития научного знания и с учетом возрастныхособенностей обучающихся; разрабатывать рабочуюпрограмму по предмету, курсу на основе примерныхосновных общеобразовательных программ и обеспечивать ее выполнение; применять современные методы творческой деятельности, поддержки активности и инициативности учащихся на уроках технологии при изучении технологий обработки пищевых продуктов	Умеет – на высоком уровне критически анализировать учебныематериалы предметной области с точки зрения ихнаучности, психолого-педагогической и методическойцелесообразности использования; конструировать-содержание обучения по предмету в соответствии суровнем развития научного знания и с учетом возрастныхособенностей обучающихся; разрабатывать рабочуюпрограмму по предмету, курсу на основе примерныхосновных общеобразовательных программ и обеспечивать ее выполнение; применять современные методы творческой деятельности, поддержки активности и инициативности учащихся на уроках технологии при изучении технологий обработки пищевых продуктов
	Владеет – на удовлетворительном уровне навыками конструирования предметногосодержания и адаптации его в соответствии со-	Владеет – на хорошем уровне навыками конструирования предметногосодержания и адаптации его в соответствии сособенно-	Владеет – на высоком уровне навыками конструирования предметногосодержания и адаптации его в соответствии сособенно-

	собенностями целевой аудитории; навыками использования современных методов творческой деятельности в образовательной области «Технология», применения методик организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарииДопускает существенные ошибки при обосновании применения основных педагогических технологий	стями целевой аудитории; навыками использования современных методов творческой деятельности в образовательной области «Технология», применения методик организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарииДемонстрирует частичные знания применения современных педагогических технологий при обучении в ОО «Технология»	стями целевой аудитории; навыками использования современных методов творческой деятельности в образовательной области «Технология», применения методик организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии;демонстрирует навыки использования современных педагогических технологий при обучении школьников

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:

Примерные вопросы к коллоквиуму

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.

Примерные задания для тестового контроля

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?

Примерные практические задания

Задание1 (работа в группе):

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

3. Разработать практическую работу на занятии, подобрать необходимый инвентарь, посуду и продукты.

4. Разработать контрольно-измерительный материал для оценки знаний по теме (контрольные вопросы, тест (2 варианта)).

5. Провести занятие в группе.

6. Представить разработки в электронном и печатном виде.

Примерная тематика рефератов (сообщений)

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

Зачетно-экзаменационные материалыдля промежуточной аттестации (экзамен)

Вопросы для подготовки к экзамену

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 рецептур.

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

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.

Практические задания

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.

Перечень компетенций (части компетенции), проверяемых оценочным средством:

ПК-1 (знать, уметь, владеть), ПК-2 (знать, уметь, владеть).

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

Критерии оценки:

Оценка отлично:

- знание учебного материала на основе программы и углубленные сведения по одной из проблем за пределами программы;

- логическое, последовательное изложение вопроса с опорой на разнообразные источники;

- определение своей позиции в раскрытии подходов к рассматриваемой проблеме.

Оценка хорошо:

- знание учебного материала в пределах программы;
- раскрытие различных подходов к рассматриваемой проблеме;
- опора при построении ответа на обязательную литературу.

Оценка удовлетворительно

- знание учебного материала в пределах программы на основании одного из подходов к рассматриваемой проблеме;
- отсутствие собственной критической оценки возможности использования изученного материала для решения современных проблем.

Оценка неудовлетворительно

- незнание учебного материала в пределах программы на основании одного из подходов к рассматриваемой проблеме.

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.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания тестов:

Критерии оценки:

Зачтено: при выполнении студент показывает знания материала в достаточной степени (более 60%).

Не зачтено: при выполнении студент не показывает знания материала в достаточной степени (менее 60%).

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.

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.

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.

5.3. Периодические издания:

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

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

По курсу предусмотрено проведение лекционных занятий, на которых дается основной систематизированный материал, практических занятий.

Важнейшим этапом курса является самостоятельная работа по дисциплине. Основная цель самостоятельной работы обучающегося при изучении дисциплины – закрепить теоретические знания, полученные в ходе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки подготовки по дисциплине. Основные виды самостоятельной работы обучающихся включают: изучение основной и дополнительной литературы по курсу; самостоятельное изучение некоторых вопросов (конспектирование); работу с электронными учебными ресурсами; изучение материалов периодической печати, Интернет-ресурсов; подготовку к тестированию; подготовку к практическим занятиям, самостоятельное выполнение индивидуальных заданий, разработку методического обеспечения и другие.

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,
- разработке методического обеспечения учебного процесса в ОО «Технология»,
- 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.

Обучающиеся 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.

Методические рекомендации по выполнению рефератов

Реферат – одна из форм самостоятельной работы студентов. Это творческая работа, главная цель и содержание которой - научные исследования актуальных вопросов теоретического, прикладного или практического характера по профилю бакалавриата.

Процесс выполнения творческой работы включает несколько этапов:

- выбор темы;
- изучение требований, предъявляемых к данной работе;
- согласование с преподавателем плана работы,

- изучение литературы по проблеме, определение целей, задач и методов исследования;
- непосредственная разработка проблемы (темы);
- обобщение полученных результатов;
- написание работы;
- защита и оценка работы.

Структура работы

Работа должна включать в себя:
- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основную часть (разделы, подразделы, пункты);
- заключение (выводы и рекомендации);
- список использованных источников;

приложения (при необходимости).

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 практических и лекционных занятий.

7.2 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

– Программы, демонстрации видео материалов (проигрыватель «WindowsMediaPlayer»).

– Программы для демонстрации и создания презентаций («MicrosoftPowerPoint»).

7.3 Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Электронная библиотечная система eLIBRARY.RU (http://www.elibrary.ru)/
2. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (https://minobrnauki.gov.ru);
3. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС Россия) (http://uisrussia.msu.ru)
4. *Российское образование, федеральный портал [Официальный сайт] — URL: http://www.edu.ru*
5. Электронная библиотечная система издательства "Лань". URL: http://e.lanbook.com/

6. Электронная библиотечная система "Айбукс". URL: http://ibooks.ru/
7. Электронная библиотечная система "ZNANIUM.COM". URL: http://znanium.com/
8. Электронная Библиотека Диссертаций. URL: https://dvs.rsl.ru/
9. Научная электронная библиотека (НЭБ). URL: http://www.elibrary.ru/
10. Федеральный портал "Российское образование" (http://www.edu.ru/);
11. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" (http://window.edu.ru/);
12. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (http://school-collection.edu.ru/);
13. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);
14. Образовательный портал "Учеба" (http://www.ucheba.com/);
15. Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru);
16. Национальная электронная библиотека (http://нэб.рф/);
17. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/).
18. Словари и энциклопедии (http://dic.academic.ru/);
19. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети)

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. Кабинет для самостоятельной работы, оснащенный компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет»,программой экранного увеличения и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета.