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.
«28» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ФТД.04 Кулинария

Направление подготовки/специальность *44.03.05 Педагогическоеобразование (с двумя профилями подготовки)*

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

Форма обучения *очная*

Квалификация *бакалавр*

Краснодар 2021

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 технологиии предпринимательства

(подпись)

Рабочая программа дисциплины кафедры технологии и предпринимательства утверждена на заседании кафедры (разработчика) протокол № 10 «18» мая 2021 г.

Заведующий кафедрой (разработчика)Сажина Н.М.

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии факультетапедагогики, психологии и коммуникативистики протокол № 10 «19» мая 2021 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 Куб

1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля)

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.

Предшествующие дисциплины необходимых для изучения «Кулинария»:; Введение в направление подготовки, Технологии современных отраслей производства, Охрана труда и техника безопасности на производстве и в образовательных учреждениях, Основы творческо-конструкторской деятельности декоративно-прикладного искусства и т.д.

Последующие дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей в соответствии с учебным планом: Технологии и методики обучения в образовательной области «Технология», Практикум по кулинарии и т.д.

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 следующих компетенций: ПК-1; ПК-3

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по предмету в профессиональной деятельности	
ИПК-1.1. Понимает сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовых теорий в области физики и технологии	**Знает** содержание, сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в предметной области физики и технологии с учетом знаний о кулинарии;
	Умеет анализировать базовые финансовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов в области физики и технологии.
	Владеет навыками понимания и системного финансового анализа

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
	базовых научно- теоретических представлений для решения профессиональных задач в области физики и технологии.
ИПК-1.2. Анализирует учебные материалы предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования	**Знает** финансовые закономерности, определяющие место предмета в общей картине мира и предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования;
	Умеет анализировать и градировать учебные материалы предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, кулинарного подхода, психолого-педагогической и методической целесообразности используя их в профессиональной деятельности.
	Владеет приемами и алгоритмами реализации контроля и оценки учебных материалов в области технологии и физики с точки зрения физиологии питания и научности
ПК-3 Способен осуществлять обучение учебному предмету, включая мотивацию учебно-познавательной деятельности, на основе использования современных предметно-методических подходов и образовательных технологий	
ИПК-3.1. Использует современные методические подходы при преподавании учебных предметов «Физика» и «Технология» для достижения планируемых образовательных результатов обучения	**Знает** основные понятия теории и методики приготовления пищи, современные концепции, содержание, формы и методы современных методических подходов при преподавании учебных предметов «Физика» и «Технология» для достижения планируемых образовательных результатов обучения.
	Умеет применять теоретические знания на практике по дисциплине «Кулинария», проектировать программу занятий учебной группы, методически грамотно подбирать и целесообразно применять методы, приемы, средства, формы и технологии при преподавании учебных предметов «Физика» и «Технология» для достижения планируемых образовательных результатов обучения
	Владеет методикой организации занятий по предмету «Кулинария», методиками организации взаимодействия учащихся, педагогов, родителей, методиками диагностики, мониторинга, оценки, изучения эффективности и анализа результатов преподавания учебных предметов «Физика» и «Технология».
ИПК-3.2. Использует достижения современных образовательных технологий для мотивации учебно-познавательной деятельности обучающихся	**Знает** методику преподавания учебного предмета, современные педагогические технологии реализации компетентностного подхода с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, мотивации учебно-познавательной деятельности обучающихся
	Умеет использовать достижения отечественной и зарубежной методической мысли, современных методических направлений и концепций для решения конкретных задач практического характера для мотивации учебно-познавательной деятельности обучающихся
	Владеет навыком самостоятельного планирования учебной работы в рамках образовательной программы, управления учебными группами с целью вовлечения обучающихся в процесс обучения, мотивируя их учебно-познавательную деятельность

Результаты обучения по дисциплине достигаются в рамках осуществления всех видов контактной и самостоятельной работы обучающихся в соответствии с утвержденным учебным планом.

Индикаторы достижения компетенций считаются сформированными при достижении соответствующих им результатов обучения.

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц (72 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице

Виды работ		Всего часов	Форма обучения			
			очная		очно-заочная	заочная
			7 семестр (часы)	X семестр (часы)	X семестр (часы)	X курс (часы)
Контактная работа, в том числе:		**48,2**	**48,2**			
Аудиторные занятия (всего):		**44**	**44**			
занятия лекционного типа		16	16			
лабораторные занятия		-	-			
практические занятия		28	28			
семинарские занятия		-	-			
Иная контактная работа:		**4,2**	**4,2**			
Контроль самостоятельной работы (КСР)		4	4			
Промежуточная аттестация (ИКР)		0,2	0,2			
Самостоятельная работа, в том числе:		**23,8**	**23,8**			
Реферат/эссе (подготовка)		11,9	11,9			
Самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам и т.д.)		11,9	11,9			
Подготовка к текущему контролю		-	-			
Контроль:		**-**	**-**			
Подготовка к экзамену		-	-			
Общая трудоемкость	**час.**	**72**	**72**			
	в том числе контактная работа	**48,2**	**48,2**			
	зач. ед	**2**	**2**			

2.2 Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 7 семестре (4 курс) (очная форма обучения)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	СРС
1.	Питание и здоровье.	22,5	5	10		7,5
2.	Организация питания.	22,5	5	10		7,5
3.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	22,8	6	8		8,8
	ИТОГО по разделам дисциплины	67,8	16	28	-	23,8
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4				
	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)	Тематика занятий/рабор	Форма текущего контроля
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 потребностьчеловека в основных питательных веществах. Лечебно-профилактическое и диетическое питание. Понятие о микроорганизмах. Полезное и вредноевоздействие микроорганизмов на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Понятие о пищевых инфекциях. Заболевания, передающиеся через пищу. Профилактика инфекций. Первая помощь при пищевых отравлениях. Определение доброкачественности продуктов органолептическим способом. Определение срока годности консервов по маркировке. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Загрязнители химического происхождения(тяжелые металлы, радионуклиды, пестициды, их метаболиты и продукты метаболического распада, нитраты, нитриты, нитрозамины, полициклические ароматические углеводороды, гормоны, антибиотики).Снижение химического загрязнения продуктов питания с помощью кулинарной обработки. Загрязнители биологического происхождения (бактериальные токсины, микотоксины, токсиныводных обитателей микроорганизмов) Загрязнение пищи возбудителями инвазионныхзаболеваний, переносчиками болезней-амбарными вредителями. Е-добавки к пище. Биологически активные добавки. Генетически модифицированные продукты питания.	Устный опрос (У)
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	Устный опрос (У)

		завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Составление меню.	
3.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	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 стола. Дегустация. Бракераж. 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. Супы. Бульоны. Значение супов в питании. Бульоны. Супы заправочные, молочные, пюреобразные, прозрачные, холодные, сладкие. Приготовление супов из полуфабрикатов. Требования к качеству и хранению супов. 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. 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. 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. 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.	Устный опрос (У)

2.3.2 Занятия семинарского типа (практические / семинарские занятия/ лабораторные работы)

№	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела (темы)	Форма текущего контроля
1.	Питание и здоровье.	Физиология питания. Пища как источник иноситель потенциально опасных веществ. Организация питания	*Устный опрос (У),Тестирование (Т)*
2.	Организация питания.	Кулинарная обработка пищевых продуктовТехнологии приготовления пищи.	*Устный опрос (У),Тестирование (Т), Практические занятия (Пр)*
3.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	Блюда из овощейСупы. 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)*

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.

При изучении дисциплины могут применятся электронное обучение, дистанционные образовательные технологии в соответствии с ФГОС ВО.

2.1.1 2.3.3 Примерная тематика курсовых работ (не предусмотрены)

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	Проработка учебного (тематического материала)	Методические указания по организации самостоятельной работы по дисциплине «Кулинария», утвержденные кафедрой технологии и предпринимательства, протокол № 10 «18» мая 2021 г. 1. Пасько, О. В. Технология продукции общественногопитания. 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. 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- 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. 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. *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. — Режимдоступа : www.biblio-online.ru/book/5F493587-B9DE-4AF0- AF87-CCF4D0EF2C8A.
2	Реферат	Методические рекомендации по написанию рефератов, утвержденные кафедрой технологии и предпринимательства, № 10 «18» мая 2021 г 1. Кузнецов, Игорь Николаевич.Рефераты, курсовые и дипломные работы : методика подготовки и оформления : учебно-методическое пособие / И. Н. Кузнецов. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К°, 2009. - 339 с. - Библиогр.: с. 303-309. - ISBN 9785394003141 : 121.00. 2. Кузнецов, Игорь Николаевич.Рефераты, курсовые и дипломные работы : методика подготовки и оформления : учебно-методическое пособие / И. Н. Кузнецов. - 4-е изд., перераб. и доп. - М. : Дашков и К°, 2007. - 339 с. - Библиогр.: с. 303 - 309. - ISBN 5911311569 : 86.00.
3	Выполнение индивидуальных заданий (подготовка сообщений, презентаций)	Методические рекомендации по решению задач, утвержденные кафедрой технологии и предпринимательства, протокол № 10 «18» мая 2021 г 1. Методические указания по организации самостоятельнойработы. 2. Консультант Плюс 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)
4	Подготовка к зачету	1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. 248 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5- 534-00703-9. — Режим доступа : www.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- 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.

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, применяемые при освоении дисциплины (модуля)

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» (collaborative learning).

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

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

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

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

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

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

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

4. 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 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.

Оценочные средства включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме тестовых заданий, доклада-презентации по проблемным вопросам, разноуровневых заданий, ролевой игры, ситуационных задач и т.д. и промежуточной аттестации в форме вопросов и заданий к зачету.

Структура оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации

№ п/п	Код и наименование индикатора	Результаты обучения	Наименование оценочного средства	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тематика оценочных средств: Физиология питания. Пища какисточник иноситель потенциально опасных веществ. Организация питания. Кулинарная обработка пищевых продуктов				
1	ИПК-1.1. Понимает сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовых теорий в области физики и технологии	**Знает** содержание, сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в предметной области физики и технологии с учетом знаний о кулинарии; **Умеет** анализировать базовые финансовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов в области физики и технологии. **Владеет** навыками понимания и	Вопросы для устного опросапо разделу (1-23), тест 1	Вопросы к зачету1-23, практические задания 1-10

		системного финансового анализа базовых научно- теоретических представлений для решения профессиональных задач в области физики и технологии.		
2	ИПК-1.2. Анализирует учебные материалы предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования	**Знает** финансовые закономерности, определяющие место предмета в общей картине мира и предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования; **Умеет** анализировать и градировать учебные материалы предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, кулинарного подхода, психолого-педагогической и методической целесообразности используя их в профессиональной деятельности. **Владеет** приемами и алгоритмами реализации контроля и оценки учебных материалов в области технологии и физики с точки зрения физиологии питания подхода и научности	Вопросы для устного опроса по разделу (24-35), вопросы к коллоквиуму, тест 2, практические задания	Вопросы к зачету 24-33, практические задания 10-14
3	ИПК-3.1. Использует современные методические подходы при преподавании учебных предметов «Физика» и «Технология» для достижения планируемых образовательных результатов обучения	**Знает** основные понятия теории и методики приготовления пищи, современные концепции, содержание, формы и методы современных методических подходов при преподавании учебных предметов «Физика» и «Технология» для достижения планируемых образовательных результатов обучения. **Умеет** применять теоретические знания на практике по дисциплине «Кулинария», проектировать программу занятий учебной группы, методически грамотно подбирать и целесообразно применять методы, приемы, средства, формы и технологии при преподавании учебных предметов «Физика» и «Технология» для достижения планируемых образовательных результатов обучения **Владеет** методикой организации занятий по предмету «Кулинария», методиками организации взаимодействия учащихся, педагогов, родителей, методиками диагностики,	Вопросы для устного опроса по разделу (36-46), вопросы к коллоквиуму, практические задания	Вопросы к зачету 34-46, практические задания 15-20

		мониторинга, оценки, изучения эффективности и анализа результатов преподавания учебных предметов «Физика» и «Технология».		
4	ИПК-3.2. Использует достижения современных образовательных технологий для мотивации учебно-познавательной деятельности обучающихся	**Знает** методику преподавания учебного предмета, современные педагогические технологии реализации компетентностного подхода с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, мотивации учебно-познавательной деятельности обучающихся **Умеет** использовать достижения отечественной и зарубежной методической мысли, современных методических направлений и концепций для решения конкретных задач практического характера для мотивации учебно-познавательной деятельности обучающихся **Владеет** навыком самостоятельного планирования учебной работы в рамках образовательной программы, управления учебными группами с целью вовлечения обучающихся в процесс обучения, мотивируя их учебно-познавательную деятельность	Вопросы для устного опроса по разделу (15-46), вопросы к коллоквиуму, практические задания	Вопросы к зачету 25-46, практические задания 7-27

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 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.

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 2. Морковь 3. Лук 4. Капуста	а) крахмал б) сахар в) минеральные вещества г) белки	д) витамин С е) фитонциды ж) каротин 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 б) Тушение в) Припускание г) Запекание д) Жарка е) Брезирование ж) Пассерование	а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки. 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) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.

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.
Перечислите способы варки? а) в)
б) г)

Перечислите способы жарки? а) г)
б) д)
в) е)

При какой температуре начинает свертываться белок?

Как сохранить цвет при тепловой обработке?

Практические задания (ПК-2;ПК-3)
Задание1 (работа в группе):
Разработать краткое сообщение по заданной теме.
Подготовить презентацию для демонстрации на занятии.
Разработать практическую работу на занятии, подобрать необходимый инвентарь, посуду и продукты.
Разработать контрольно-измерительный материал для оценки знаний по теме (контрольные вопросы, тест (2 варианта)).
Провести занятие в группе.
Представить разработки в электронном и печатном виде.

	Тема
	Блюда из овощей. Салаты из сырых овощей
	Фигурная нарезка овощей. Украшение блюд.
	Блюда из мяса
	Супы. Бульоны
	Вторые блюда и гарниры.
	Блюда из яиц и творога.
	Напитки и бутерброды.
	Мучные изделия из пресного теста
	Мучные изделия из песочного теста
	Мучные изделия из дрожжевого теста

Задание №2 (индивидуальное задание)
Разработать реферат по заданной теме.

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

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 сырья.
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 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.

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

1. Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания по экзамену
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания на зачете:

Студенты обязаны сдать зачет в соответствии с расписанием и учебным планом. Зачет 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.
Критерии оценки: Зачтено: при собеседовании студент показывает знания материала в достаточной степени, проявляет собственное критическое понимание вопросов. Не зачтено: при собеседовании студент показывает недостаточное знание материала.

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 зачете; – 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.

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%).

1. Перечень учебной литературы, информационных ресурсов и технологий

5.1. Учебная литература

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. — 212с. — (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. Периодическая литература

Указываются печатные периодические издания из «Перечня печатных периодических изданий, хранящихся в фонде Научной библиотеки КубГУ» https://www.kubsu.ru/ru/node/15554, *и/или электронные периодические издания, с указанием адреса сайта электронной версии журнала, из баз данных, доступ к которым имеет КубГУ:*

1. Базы данных компании «Ист Вью» http://dlib.eastview.com
2. Электронная библиотека GREBENNIKON.RU https://grebennikon.ru/

5.3. Интернет-ресурсы, в том числе современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. ЭБС «ЮРАЙТ» https://urait.ru/
2. ЭБС «УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН» www.biblioclub.ru
3. ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru
4. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
5. ЭБС «ЛАНЬ» https://e.lanbook.com

Профессиональные базы данных:

1. Web of Science (WoS) http://webofscience.com/
2. Scopus http://www.scopus.com/
3. ScienceDirect www.sciencedirect.com
4. Журналы издательства Wiley https://onlinelibrary.wiley.com/
5. Научная электронная библиотека (НЭБ) http://www.elibrary.ru/

6. Полнотекстовые архивы ведущих западных научных журналов на Российской платформе научных журналов НЭИКОН http://archive.neicon.ru
7. Национальная электронная библиотека (доступ к Электронной библиотеке диссертаций Российской государственной библиотеки (РГБ) https://rusneb.ru/
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина https://www.prlib.ru/
9. Электронная коллекция Оксфордского Российского Фонда
10. https://ebookcentral.proquest.com/lib/kubanstate/home.action
11. Springer Journals https://link.springer.com/
12. Nature Journals https://www.nature.com/siteindex/index.html
13. Springer Nature Protocols and Methods
14. https://experiments.springernature.com/sources/springer-protocols
15. Springer Materials http://materials.springer.com/
16. zbMath https://zbmath.org/
17. Nano Database https://nano.nature.com/
18. Springer eBooks: https://link.springer.com/

19. "Лекториум ТВ" http://www.lektorium.tv/
20. Университетская информационная система РОССИЯ http://uisrussia.msu.ru

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс - справочная правовая система (доступ по локальной сети с компьютеров библиотеки)

Ресурсы свободного доступа:

1. Американская патентная база данных http://www.uspto.gov/patft/
2. Полные тексты канадских диссертаций http://www.nlc-bnc.ca/thesescanada/
3. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru/);
4. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации https://www.minobrnauki.gov.ru/;
5. Федеральный портал "Российское образование" http://www.edu.ru/;
6. Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" http://window.edu.ru/;
7. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов http://school-collection.edu.ru/ .
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (http://fcior.edu.ru/);
9. Проект Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина "Образование на русском" https://pushkininstitute.ru/;
10. Справочно-информационный портал "Русский язык" http://gramota.ru/;
11. Служба тематических толковых словарей http://www.glossary.ru/;
12. Словари и энциклопедии http://dic.academic.ru/;
13. Образовательный портал "Учеба" http://www.ucheba.com/;
14. Законопроект "Об образовании в Российской Федерации". Вопросы и ответы http://xn--273--84d1f.xn--p1ai/voprosy_i_otvety

Собственные электронные образовательные и информационные ресурсы КубГУ:

1. Среда модульного динамического обучения http://moodle.kubsu.ru
2. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций http://mschool.kubsu.ru/
3. Библиотека информационных ресурсов кафедры информационных образовательных технологий http://mschool.kubsu.ru;
4. Электронный архив документов КубГУ http://docspace.kubsu.ru/
5. Электронные образовательные ресурсы кафедры информационных систем и технологий в образовании КубГУ и научно-методического журнала "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" http://icdau.kubsu.ru/

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

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. Материально-техническое обеспечение по дисциплине (модулю)

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины используются аудитории, кабинеты и лаборатории, оснащенные необходимым специализированным и лабораторным оборудованием. При заполнении таблицы учитывать все виды занятий, предусмотренные учебным планом по данной дисциплине: лекции, занятия семинарского типа (практические занятия, лабораторные работы), а также курсовое проектирование, консультации, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений	Перечень лицензионного программного обеспечения
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мебель: учебная мебель Технические средства обучения: экран, проектор, компьютер	Программы, демонстрации видео материалов (проигрыватель «WindowsMediaPlayer»). – Программы для демонстрации и создания презентаций («MicrosoftPowerPoint»).
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Мебель: учебная мебель Технические средства обучения: экран, проектор, компьютер	Программы, демонстрации видео материалов (проигрыватель «WindowsMediaPlayer»). – Программы для демонстрации и создания презентаций («MicrosoftPowerPoint»).

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Наименование помещений для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность помещений для самостоятельной работы обучающихся	Перечень лицензионного программного обеспечения
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал Научной библиотеки)	Мебель: учебная мебель Комплект специализированной мебели: компьютерные столы Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации,	Программы, демонстрации видео материалов (проигрыватель «WindowsMediaPlayer»). – Программы для демонстрации и создания презентаций («MicrosoftPowerPoint»).

	веб-камеры, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi)	
Помещение для самостоятельной работы обучающихся (ауд.1)	Мебель: учебная мебель Комплект специализированной мебели: компьютерные столы Оборудование: компьютерная техника с подключением к информационно-коммуникационной сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, веб-камеры, коммуникационное оборудование, обеспечивающее доступ к сети интернет (проводное соединение и беспроводное соединение по технологии Wi-Fi)	Программы, демонстрации видео материалов (проигрыватель «WindowsMediaPlayer»). – Программы для демонстрации и создания презентаций («MicrosoftPowerPoint»).