

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный педагогический университет»
Бийский филиал им. В.М. Шукшина

Кафедра изобразительного искусства, технологии и дизайна



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.ДВ.05.02 ОСНОВЫ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
В ПРЕДМЕТЕ ТЕХНОЛОГИЯ**

Направление подготовки	44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Профиль подготовки	Изобразительное искусство и Технология
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная

Составитель:
канд. пед. наук, доцент кафедры
изобразительно искусства, технологии и дизайна

Т.А. Панчук

Бийск 2026

РЕКОМЕНДОВАНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

На заседании кафедры изобразительного искусства, технологии и дизайна

Протокол №5 от 10.02.2026

Заведующий кафедрой изобразительного искусства,
технологии и дизайна



Т.П. Алексеева

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - формирование готовности студентов к обучению школьников технологии приготовления пищи.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с навыками организации рабочего места, с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
- формирование представлений о свойствах пищевых продуктов, химическом составе пищевых продуктов, основах рационального питания;
- обучение студентов приемам обработки пищевых продуктов, технологии приготовления блюд и изделий, способам оформления блюд, правилам сервировки стола, методам определения качества пищевых продуктов, блюд и изделий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Б1.В.ДВ.05.02 «Основы обработки пищевых продуктов в предмете "Технология» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 «Дисциплины».

Дисциплина изучается в 9 семестре.

Для освоения дисциплины «Основы обработки пищевых продуктов в предмете "Технология» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в ходе изучения школьных дисциплин «Технология», а также дисциплин предметно-методического модуля «Методика обучения и воспитания по профилю Технология», «Материаловедение и новые материалы», «Инженерная и компьютерная графика», «Дизайн и декоративно-прикладное творчество», «Передовые производственные технологии».

Освоение данной дисциплины является основой для последующего выполнения курсовой и выпускной квалификационной работы и для прохождения педагогической практики.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ППК-1 - Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности

ППК-1.1 Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах

ППК-1.2 Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда

ППК-1.3 Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы.

Вид учебной работы	Всего часов
Аудиторные занятия (всего)	36
В том числе:	
Лекции (Л)	2
Лабораторные занятия (ЛЗ)	34
Самостоятельная работа (всего)	36
В том числе:	
Практико-ориентированные задачи	30
Проект	6
Вид промежуточной аттестации	зачет
Общая трудоемкость часы	72
зачетные единицы	2

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов (модулей) дисциплины

Наименование раздела дисциплины (модуля)	Наименование тем, содержание темы
1. Основы рационального питания. Интерьер кухни, столовой	<i>Физиология питания. Основы рационального питания.</i> Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Значение для человека отдельных питательных веществ, потребность в них в зависимости от возраста, профессии, климата, социально-бытовых условий. Потребность человека в калориях. Вещества, влияющие на рост, развитие организма, на выполнение его энергетических затрат. Использование пищи организмом человека в зависимости от вкуса, внешнего вида и разнообразия. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. <i>Требования к интерьеру кухни:</i> эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.
2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	<i>Бутерброды и горячие напитки.</i> Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом, горячей жидкостью. <i>Блюда из овощей и фруктов.</i> Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов.

	Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. <i>Общие правила механической кулинарной обработки овощей.</i> Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. <i>Значение и виды тепловой обработки продуктов</i> (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Гарниры и блюда из вареных овощей. Органолептическая оценка готовых блюд. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. <i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</i> Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Механическая кулинарная обработка крупы, бобовых. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. <i>Блюда из яиц.</i> Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Приготовление завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. <i>Блюда из молока и кисломолочных продуктов.</i> Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Посуда для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов. <i>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря</i> Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержания в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженой рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Разделка рыбы. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая об-
--	--

	работка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд. <i>Блюда из мяса</i> Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам. <i>Блюда из птицы</i> Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу. <i>Технология приготовления и подача изделий из теста.</i> <i>Мучные и кондитерские изделия «Изделия из жидкого теста».</i> Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу. Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами <i>Виды теста и выпечки.</i> Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. <i>Сладости, десерты, напитки.</i> Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу.
2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Определение свежести рыбы. Определение качества термической обработки рыбы. Составление технологических карт приготовления блюд. <i>Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</i> Технология приготовления и подача рыбных блюд. Приготовление блюд из морепродуктов. (Щука фаршированная. Рыба по «Ленинградски») <i>Блюда из птицы.</i> Технология приготовления и подача блюд из птицы. Приготовление блюд из птицы. Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов. Определение доброкачественности птицы. Разработка меню обеда. Составление технологических карт приготовления блюд. Сервировка стола к обеду. <i>Супы.</i> Технология приготовления и подача супов. Заправочные супы. Сладкие супы.

	<i>Блюда из мяса.</i> Технология приготовления и подача мясных блюд. (Зразы рубленные. Лангет). <i>Технология приготовления и подача изделий из теста.</i> Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Блины. Оладьи. Представление информации о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов. Безопасные приёмы труда. Технология приготовления изделий из пресного слоёного теста, из песочного теста, из дрожжевого теста; о классической и современной (быстрой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении традиционных названий изделий из теста Планирование последовательности технологических операций по приготовлению теста и выпечки. Расчет количества и стоимости продуктов для приготовления изделий из теста. Составление технологических карт приготовления изделий из теста. <i>Сладости, десерты, напитки.</i> Технология приготовления и подача сладких блюд и напитков (пудинг «Детский». Желе из плодов и ягод. Компот из сухофруктов). Продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Безопасные приёмы труда. Оформление сладостей, десертов и напитков. Дегустация сладких блюд. Представление информации о видах сладостей, десертов и напитков, способах нахождения рецептов для их приготовления. подача кондитерских изделий и сладких блюд. Сладкий стол-фуршет. Меню сладкого стола. Расчет количества и стоимости продуктов для сладкого стола. Составление технологических карт приготовления блюд. Определение качества приготовленных сладких блюд. Сервировка сладкого стола, эстетическое оформление. <i>Хранение и консервирование пищевых продуктов.</i> Условия хранения пищевых продуктов, консервированием как способом их длительного хранения и значением консервированных продуктов в питании человека. Требования к сырью для консервирования и правила санитарии и гигиены при переработке плодов и ягод. Способы и условия хранения продуктов. Соблюдение температурного режима хранения овощей и мясных продуктов. Заготовка и консервирование пищевых продуктов. Полуфабрикаты. Технология приготовления и подача соусов и гарниров.
Кулинарный проект	Этапы разработки проекта: 1. Организационно-подготовительный этап: 2. Технологический этап: 3. Заключительный этап: 4. Защита проекта

5.2. Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан	СРС	контроль	Использование интерактивных форм, технологий	Всего
1	Основы рационального питания. Интерьер кухни, столовой	0,5	4	10	-	-	14,5
2	Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	0,5	12	10	-	-	22,5
3	Сервировка стола	0,5	8	10	-	-	18,5
4	Кулинарный проект	0,5	10	6	-	Деятельность в микрогруппе (4 ч.)	16,5
В том числе использование интерактивных форм, технологий						Лек.	72
						Лаб.	
						Пр.	
						-	4
						-	-

6. ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ

Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость
1. Основы рационального питания. Интерьер кухни, столовой	<i>Лабораторная работа №1.</i> Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Определение качества питьевой воды.	4
2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	<i>Лабораторная работа №2.</i> Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Нарезка овощей (виды нарезки: ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками, кубиками и т.д.); оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Составление технологии резки цветов из овощей. Составление технологических карт приготовления блюд из овощей. <i>Бутерброды и горячие напитки.</i> Приготовление и оформление бутербродов. (Бутерброды «Пикантные»). Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). <i>Блюда из овощей и фруктов.</i> Технология приготовления и подача овощных, холодных блюд и закусок (винегрет овощной, салаты). Технология резки цветов из овощей. Оформление блюд. Дегустация блюд. Оценка качества. Украшение салатов.	6
	<i>Лабораторная работа №3.</i> Способы хранения и определение свежести яиц. Определение качества молока и молочных продуктов органолептическими методами. Определение срока годности молочных продуктов. Разработка меню завтрака. Составление технологических карт приготовления блюд. Определение калорийности блюд. <i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</i> Технология приготовления и оформление блюд из крупы, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из ма-	6

	каронных изделий. Оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Определение консистенции блюд. Подача готовых блюд. Дегустация блюд. Оценка качества. <i>Блюда из яиц. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.</i> Технология приготовления и подача блюд из яиц и творога. Инструменты и приспособления для приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Приготовление завтрака. Омлет натуральный. Сырники из творога. Сервировка стола к завтраку. Дегустация блюд. Оценка качества.	
3.Сервировка стола	<i>Лабораторная работа №4</i> Праздничное меню. Расчет количества и стоимость продуктов для праздничного меню. Сервировка праздничного стола. Составление технологических карт по сервировке стола (составление схемы сервировки, складывание салфеток, и т.д.). Столовое бельё для сервировки сладкого стола. Столовые приборы и посуда для сервировки. Эстетическое оформление праздничного стола. Праздничный этикет. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Правила приглашения гостей.	8
Кулинарный проект	<u>1. Организационно-подготовительный этап:</u> - выбор темы проекта; - поиск проблемы; обоснование возникшей проблемы и потребности; - определение конкретной задачи (необходимости приготовления); - составление опорной схемы размышления (анализ предстоящей деятельности, формулирование требований к проектируемому изделию); - разработка идей, вариантов, анализ идей и выбор лучшего (оптимального) варианта; - план выполнения проекта (планирование технологического процесса); - выбор материалов (подбор продуктов); - выбор оборудования, инструментов, приспособлений; - разработка конструкторско-технологической документации (технологической карты). <u>2. Технологический этап:</u> - выполнение технологических операций, предусмотренных технологическим процессом, технология и схема приготовления (последовательность выполнения изделия); - самоконтроль своей деятельности, соблюдение трудовой дисциплины, культура труда; - сборка, оформление изделия. - описание окончательного варианта изделия. <u>3. Заключительный этап:</u> - контроль качества и испытание изделия (дегустиация), самооценка; - экономическое обоснование проекта (экономический расчет); - экологическая оценка готового блюда; - эстетическая оценка готовому изделию; - корректировка технологической документации; - маркетинговые исследования, защита проекта, реклама проекта, подведение итогов; - литература, список литературы	10

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература

1. Романова К.Е. Теория и методика обучения технологии [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.Е. Романова, О.А. Смирнова, Е.М. Муравьев. — Электрон. текстовые данные. — Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 224 с. — 978-5-4486-0195-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72469.html>

2. Теория и методика обучения технологии с практикумом [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / М.Л. Субочева [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московский педагогический государственный университет, 2018. — 176 с. — 978-5-4263-0582-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75826.html>

3. Ваш домашний повар. Кулинария СССР. Лучшие блюда [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — М. : РИПОЛ классик, Энтраст Трейдинг, 2015. — 512 с. — 978-5-386-08117-1. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40132.html>

б) дополнительная литература

1. Организация самостоятельной работы студентов в учреждении высшего образования [Текст]: методические рекомендации / Сост.Е.Б. Манузина, Е.Э. Норина; Алтайская гос. Академия обр-я им. В.М. Шукшина. — Бийск: ФГБОУ ВПО «АГАО», 2014. — 84 с.

2. **Пряности, специи, приправы** [Электронный ресурс] : учебное пособие / авт.-сост.: И. Б. Соловьева, С. П. Казанцева. - Бийск : Алтайская гос. академия образования им. В. М. Шук

3. **Технология. Обслуживающий труд: 7 класс** [Текст] : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица [и др.] ; ред. В. Д. Симоненко. - 3-е изд., перераб. - Москва : Вентана-Граф, 2013. - 176 с. : цв.ил. - 30000 экз.. - ISBN 978-5-360-03983-9

4. **Черномурова, Светлана Дмитриевна**. Праздничный стол : фигурная нарезка простым ножом картофеля фри, тыквы и кабачков, отварного яйца, лука / С. Д. Черномурова. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2007. - 29 с. : ил. - (Без проблем). - 5 000 экз.. - ISBN 978-5-222-11739-2

Интернет-ресурсы:

1 Электронный каталог -

http://irbis.bigpi.biysk.ru/cgi-bin/irbis64r_12/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=BIBL&P21DBN=BIBL

2 Электронно-библиотечная система IPRbooks - <http://www.iprbookshop.ru/>

3 Межвузовская электронная библиотека (МЭБ) - <http://icdlib.nspu.ru/>

4 ФЭРУ (Фонд электронных ресурсов университета) - издания отражены в электронном каталоге библиотеки или по ссылке

http://www2.bigpi.biysk.ru/library/viewpage.php?page_id=25

5 Elibrary.ru (Электронные периодические издания) -

http://www2.bigpi.biysk.ru/library/viewpage.php?page_id=21

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся:

1. Электронные ресурсы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Кулинария» - на сайте АГППУ им. В.М. Шукшина в разделе [Дистанционные курсы MOODLE](#) - <http://www2.bigpi.biysk.ru/eldek/>.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности предусмотренной учебным планом (в
--	---

	случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Практические занятия 110 Учебная аудитория 10 посадочных мест, набор мебели кухонной, столы обеденные, плиты электрические Лысьва, холодильник Чинар, микроволновая печь Samsung, кухонный комбайн Mulinex, блендер Philips, столовые приборы, набор столовый, набор ножей для карвинга, посуда столовая, набор кастрюль, весы технические до 500 г. с гирями, весы ученические до 200 г. с гирями, ложка для сжигания вещества, микроскоп, штатив, пробирки, стаканы, горелка.	Российская Федерация 659333 Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, д. 11
Ауд. 133 Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: компьютеры, наличие подключения к сети Интернет, переносное оборудование Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа Win10PRO PQR OEM Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент) Антивирус Касперского Сублицензионный договор №6206 от 11.12.2023 Лицензия № 9kcsj-cv7du-cs39n-3v42c(250) Консультант Плюс Договор №26 от 28.12.2023г ООО «Юр-комп» Photoshop Elements 7.0 RU Certificate Number 6255746 CorelDRAW Graphics Suite X4 Education License Software Number: LCCDGSX4MIULAA Flash Pro CS5 11 Windows Russian Certificate Number 8229084 Movavi Video Editor Academic Edition 2020 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Movavi Photo Editor 6 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Astra Linux Special Edition LibreOffice (текстовый редактор, табличный редактор, программа подготовки презентаций, механизм подключения к внешним СУБД, векторный графический редактор, редактор формул) Редактор растровой графики GIMP v2.8.14 Воспроизведение мультимедиа Alsa v1.0.25 VLC v2.2.2 ПАК NITRINO Лицензионный договор № РБТ-14/1617-01-ВУЗ на предоставление права использования программы для ЭВМ от 09.11.2017г. Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент)	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3

СПО по лицензионным соглашениям в свободном распространении, в том числе по GNUGeneralPublicLicense и аналогам: 2 ГИС, 7-Zip, Adobe License: Adobe Flash Player; Adobe Reader, AIMP3, BurnAware Free, CCleaner, Defraggler, Far Manager, Firebird, Foxit Reader, GNU (Geniral Public, cense или аналог) Version 2: Auda City; Blender; DB Designer; FileZilla; Inscapе; Open Office 4; Virtual Dub, VLC Media player; Oracle Virtual Box, GNU (Geniral Public License или аналог) Version 3, Gimp; K-LiteCodecPack, XAMPP, Google Chrome, HEFS, IBExpert, MyTestX, Notepad++, Pascal ABC, Денвер, ictnzor, InternetCensor, Non Vigual Desktop Access (NVDA) Айрен v2.3– редактор тестов, LibreOffice	
Ауд. 222 Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: компьютеры, наличие подключения к сети Интернет, переносное оборудование Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа Win10PRO PQR OEM Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент) Антивирус Касперского Сублицензионный договор №6206 от 11.12.2023 Лицензия № 9kcsj-cv7du-cs39n-3v42c(250) Консультант Плюс Договор №26 от 28.12.2023г ООО «Юр-комп» Компас 3D v19 (10 рабочих мест) Сублицензионный договор № 3ck-20-0038 от 02.03.2020г. Movavi Video Editor Academic Edition 2020 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Movavi Photo Editor 6 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Astra Linux Special Edition LibreOffice (текстовый редактор, табличный редактор, программа подготовки презентаций, механизм подключения к нешним СУБД, векторный графический редактор, редактор формул) Редактор растровой графики GIMP v2.8.14 Воспроизведение мультимедиа alsa v1.0.25 VLC v2.2.2 ПАК NITRINO Лицензионный договор № РБТ-14/1617-01-ВУЗ на предоставление права использования программы для ЭВМ от 09.11.2017г. Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент) СПО по лицензионным соглашениям в свободном распространении, в том числе по GNUGeneralPublicLicense и аналогам: 2 ГИС, 7-Zip, Adobe License: Adobe Flash Player; Adobe Reader, AIMP3, BurnAware Free, CCleaner, Defraggler, Far Manager, Firebird, Foxit Reader, GNU (Geniral Public, cense или аналог)	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3

Version 2: Auda City; Blender; DB Designer; FileZilla; Inscapе; Open Office 4; Virtual Dub, VLC Media player; Oracle Virtual Box, GNU (Geniral Public License или аналог) Version 3, Gimp; K-LiteKodecPack, XAMPP, Google Chrome, HEFS, IBExpert, MyTestX, Notepad++, Pascal ABC, Денвер, ictnzor, InternetCensor, Non Visual Desktop Access (NVDA) Айрен v2.3– редактор тестов, LibreOffice	
Помещение для самостоятельной работы	
Ауд. 335 Читальный зал аудитория для самостоятельной работы Технические средства обучения: моноблоки, многофункциональное устройство «Pantum», специализированное рабочее место «ЭлНот300»: ноутбук с программным обеспечением для незрячих и слабовидящих людей (программа экранного доступа для незрячих и слабовидящих, экранный увеличитель и программа для создания, хранения и управления текстовыми и голосовыми заметками). Voco Professional: гарнитураJabra с Windows- приложением для преобразования речи в текст, читающая машина Eye-Pal Vision? Электронный ручной видео-увеличитель Rudy. Специальное устройство для чтения «говорящих книг» (тифлофлешплеер) «Victor Reader Stream» мное обеспечение для создания цифровых гворящих книг в формате DAISY «Easy Converter» <i>Перечень лицензионного программного обеспечения.</i> Автоматизированная библиотечная информационная система «Ирбис» Антивирус Касперского Консультант Плюс	Российская Федерация, 659333, Алтайский край, г. Бийск, ул. Владимира Короленко, д. 53
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ТЕХНОПАРК «КВАНТОРИУМ ИМ. К.Д. УШИНСКОГО» МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАБИНЕТОВ	
Ауд. 1-102 Кабинет для проведения занятий технологической направленности Комплект учебной мебели. Технические средства: интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением, ноутбуки, образовательный конструктор с комплектом датчиков, образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике (6 комплектов), образовательный набор по электронике, электромеханике и микропроцессорной технике, образовательный набор для изучения многокомпонентных робототехнических систем и манипуляционных роботов, комплект для изучения операционных систем реального времени и систем управления автономных мобильных роботов, четырёхосевой учебный робот-манипулятор с модульными сменными насадками, комплект полей и соревновательных элементов, образовательный модуль для углубленного изучения механики, мехатроники и САУ, лаборатория исследования окружающей среды, альтернативных источников энергии, материалов и инженерных конструкций, автономный робот манипулятор с колесами всенаправленного движения, базовый робототехнический набор, ресурсный робототехнический набор, датчик цвета базового робототехнического набора,	Российская Федерация, 659333, Алтайский край, г. Бийск, ул. Владимира Короленко, д. 53

ультразвуковой датчик базового робототехнического набора, зарядное устройство, образовательный набор по изучению технологий реверсивного инжиниринга, образовательный набор по изучению аддитивных технологий и быстрого прототипирования, станок лазерной резки с числовым программным управлением и системой фильтрации воздуха. <i>Перечень лицензионного программного обеспечения.</i> ПО Microsoft Win 10 Professional Microsoft Office - 2019 Цифровые лаборатории по физике, химии, биологии ПО Releon Camera 1.1, Releon Lite 3.63 Оборудование технологического профиля (Роботы, 3d сканер, 3d принтер) Учебно-исследовательские лаборатории биосигналов и нейротехнологий ПО BiTronics Studio 5.1.10 Цифровые микроскопы ПО TouP Cam Вычислительным блоком и мобильным креплением ПО Ikar ПАК NITRINO Станок лазерной резки с ЧПУ и системой фильтрации воздуха (облачный режим www.gweikecloud.com) Антивирус Касперского СПО по лицензионным соглашениям в свободном распространении, в том числе по GNUGeneralPublicLicense и аналогам: Adobe Reader, 7-Zip, Google Chrome, Far Manager, Libre Office	
---	--

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Курс «Основы обработки пищевых продуктов в предмете Технология» предусматривает лекционные, лабораторные занятия и самостоятельную работу студентов по освоению дисциплины.

В ходе проведения лекций студенты изучают теорию освоения способов технологии приготовления блюд и изделий, способов контроля качества исходного сырья и готовых изделий.

Практические занятия проводятся по основным разделам дисциплины. На практических занятиях студенты приобретают навыки работы с нормативной и технологической документацией, навыки выполнения технологических операций с использованием инструментов, приспособлений, оборудования для приготовления пищи, составления технологических карт, оценки качества и механической кулинарной обработки сырья.

На лабораторных занятиях выполняют лабораторные работы, в которых описывают свойства пищевых продуктов, расчет необходимого сырья, количества порций продукции с учетом заданных условий, технологию приготовления блюд и изделий, способы оформления блюд, правила сервировки стола, осваивают методы определения качества пищевых продуктов, блюд и изделий, способы обработки пищевых продуктов, определяют основы рационального питания.

Самостоятельная работа студентов (во внеаудиторное время) предполагает самостоятельное изучение литературы и конспектов по темам, выполнение презентации, оформление отчетов по практико-ориентированным задачам, оформление практических работ.

Для активизации учебного процесса при изучении дисциплины «Основы обработки пищевых продуктов в предмете Технология» эффективно применение видео лекций, презентаций, плакатов, стендов по темам.

При выполнении лабораторных и практических работ студентам, прежде всего, следует внимательно ознакомиться с литературой. Рекомендуется придерживаться последовательности изучения разделов и тем, предложенных в программе.

Приступая к проработке темы, необходимо определить круг рассматриваемых вопросов; изучить материал темы по конспекту и рекомендуемой литературе, составить презентацию по теме, выделить главные вопросы, законспектировать основные сведения, ответить на вопросы для самопроверки.

Отчет по практическим и лабораторным работам должен характеризовать всю выполненную работу с представлением схем, технологических карт и объяснений работы оборудования с использованием презентации. Составление отчета может быть начато при выполнении работы, а окончательное его оформление выполняется как домашнее задание.

Рекомендации по выполнению лабораторных работ.

При выполнении лабораторной работы рекомендуется использовать не менее 3-5 источников.

Процесс работы разбить на следующие этапы:

1. На основе первоисточников самостоятельно изучить проблему.
2. Провести обзор выбранной литературы
3. В соответствии с заданием логично изложить материал
4. Составить необходимые схемы, таблицы, технологические карты.
5. Оформить работу в соответствии с требованиями и распечатать.

Требования к оформлению текста отчета

По окончании изучения курса студенты выполняют зачетную работу, которая предусматривает приготовление блюда, выполнение полной его кулинарной характеристики или выполнение проекта по разделу на выбор.

1. Работа печатается компьютерным способом на листах формата А4 через полтора интервала, шрифт Times New Roman, кегль 14. Параметры страницы: поле слева – 3 см, справа -1,5 см, сверху и снизу – 2 см.

2. Заглавия всегда выделены жирным шрифтом. В случае, если заголовков несколько, то обычно: 1-й заголовок — шрифт размером 16, 2-й заголовок - шрифт размером 14, 3-й заголовок - шрифт размером 14 пунктов, курсив. Точку в конце заголовка не ставят.

3. Страницы работы нумеруются с учетом титульного листа и приложений; на титульном листе номер страницы не указывается.

4. Каждая лабораторная работа начинается с новой страницы.

5. Ссылки на литературные источники заключаются в квадратные скобки с указанием номера издания по библиографии. Стиль оформления ссылок должен быть единым.

Ссылки в тексте делаются только на источники, которые использовал студент в тексте работы и которые указаны в списке библиографии.

Ссылки на источник и автора необходимо делать всегда, когда:

- воспроизводите точные слова другого человека.
- перефразируете или резюмируете чьи-либо идеи.
- представляете факты, статистические данные, схемы, графики, диаграммы, подготовленные другим человеком.
- ссылки на использованные источники и литературу в тексте работы заключаются в квадратные скобки, сначала указывают номер источника по списку использованной литературы, потом, через запятую, номер страницы ([8, с. 243] или [8, с. 243, 245, 289-294]).

Библиография строится в алфавитном порядке.

Деятельность при выполнении кулинарного проекта

1. Организационно-подготовительный этап:

- выбор темы проекта;
- поиск проблемы; обоснование возникшей проблемы и потребности;
- определение конкретной задачи (необходимости приготовления);
- составление опорной схемы размышления (анализ предстоящей деятельности, формулирование требований к проектируемому изделию);
- разработка идей, вариантов, анализ идей и выбор лучшего (оптимального) варианта;
- план выполнения проекта (планирование технологического процесса);
- выбор материалов (подбор продуктов);
- выбор оборудования, инструментов, приспособлений;

- разработка конструкторско-технологической документации (технологической карты).

2. Технологический этап:

- выполнение технологических операций, предусмотренных технологическим процессом, технология и схема приготовления (последовательность выполнения изделия);
- самоконтроль своей деятельности, соблюдение трудовой дисциплины, культура труда;
- сборка, оформление изделия.
- описание окончательного варианта изделия.

3. Заключительный этап:

- контроль качества и испытание изделия (дегустация), самооценка;
- экономическое обоснование проекта (экономический расчет);
- экологическая оценка готового блюда;
- эстетическая оценка готовому изделию;
- корректировка технологической документации;
- маркетинговые исследования, защита проекта, реклама проекта, подведение итогов;
- литература, список литературы

Приложения

Приложение 1. Коллекция рецептов;

Приложение 2. Словарь кулинарных терминов;

Приложение 3. Этапы пути развития, из истории возникновения...

Банк проектов

Основы рационального питания;

Правильно питайся – здоровья набирайся;

Путь к долголетию;

Пищевые добавки;

Бутерброды и горячие напитки;

Веселые бутерброды;

Холодные блюда и закуски;

Закусочный стол;

Фуршетные фантазии;

Блюда из овощей и фруктов;

Блюда из овощей и грибов;

Салаты;

Салаты из овощей и фруктов;

Любимый салат нашей семьи;

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий;

Каша – пища наша;

Блюда из яиц и творога;

Блюда из молока и кисломолочных продуктов;

Хороший завтрак – идеальное начало дня;

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря;

Блюда из мяса;

Блюда и закуски из мяса;

Блюда из птицы;

Мучные блюда и кондитерские изделия;

Изделия из теста;

Изделия из жидкого теста;

Виды теста и выпечки;

Где блины, тут и мы, где оладьи, там и ладно;

Традиции масленичной недели;

Изделия из жидкого теста;

Приготовление торта « ____ »;

Оформление изделий из теста;

Сладости, десерты, напитки;

Сладкие блюда из круп. Пудинги;

Сладкий стол для торжественных случаев;
 Десерт;
 Мой любимый десерт;
 Первые блюда;
 Супы;
 Соусы и гарниры;
 Напитки;
 Напитки для праздничного стола;
 Горячие напитки;
 Витаминные и освежающие напитки;
 Приготовление воскресного завтрака для всей семьи;
 Обед. Меню на неделю;
 Обеды для каждого сезона года;
 Праздничные обеды и ужины;
 Семейный ужин;
 Летние обеды для всей семьи;
 Новогодний стол;
 Красивые нарезки на праздничный стол;
 Постное меню;
 Русская кухня;
 Блюда национальной кухни;
 Щи - национальное русское блюдо;
 Национальные блюда России;
 Кухня народов мира;
 Гости на пороге;
 Приготовление блюд в походных условиях;
 Сервировка стола (к завтраку, обеду, ужину);
 Сервировка стола к празднику;
 Столовая посуда и приборы;
 Симфония праздничного стола;
 Красивые нарезки;
 Карвинг;
 Специи, пряности приправы;
 Лечебное и диетическое питание.

На зачете студенты отвечают на тестовые задания.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств разработан для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине входит в состав основной образовательной программы по направлению подготовки: 44.03.05 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (профили Изобразительное искусство и Технология) (квалификация «Бакалавр»), реализуемой при подготовке обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Алтайский государственный педагогический университет Бийский филиал имени В.М. Шукшина».

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Компетенции, этапы	Показатели	Оценочные средства
--------------------	------------	--------------------

ППК-1 II этап	ППК-1.1 Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах ППК-1.2 Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда ППК-1.3 Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда	Практико-ориентированные задачи Проект Тестирование
------------------	--	---

Компетенция ППК-1 с указанием этапа формирования компетенции в процессе освоения основной образовательной программы

Компетенции **ППК-1 - Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности** формируется в рамках дисциплины (модуля) на втором этапе (пятый курс). Формированию компетенции на данном этапе способствовали школьная дисциплина «Технология», а также дисциплин предметно-методического модуля «Методика обучения и воспитания по профилю Технология», «Материаловедение и новые материалы», «Инженерная и компьютерная графика», «Дизайн и декоративно-прикладное творчество», «Передовые производственные технологии».

Освоение данной дисциплины является основой для последующего выполнения курсовой и выпускной квалификационной работы и для прохождения педагогической практики.

Типовые контрольные задания на данном этапе формирования компетенции направлены на оценку знаний и умений в области собственной проектной деятельности, а также готовности студентов к обучению школьников технологиям кулинарной обработки продуктов питания по программе предметной области «Технология».

Лабораторные работы (типовое контрольное задание на этапе формирования компетенций ППК-1)

Содержание лабораторных работ:

Лабораторная работа № 1. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Определение качества питьевой воды.

Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Нарезка овощей (виды нарезки: ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками, кубиками и т.д.); оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Составление технологии резки цветов из овощей. Составление технологических карт приготовления блюд из овощей.

Лабораторная работа №3. Разработка меню завтрака. Разработка меню обеда. Разработка меню сладкого стола, праздничного стола. Определение калорийности блюд. Составление технологических карт приготовления блюд. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц. Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Лабораторная работа №4

Праздничное меню. Расчет количества и стоимость продуктов для праздничного меню. Сервировка праздничного стола. Составление технологических карт по сервировке стола (составление схемы сервировки, складывание салфеток, и т.д.). Столовое бельё для сервировки сладкого стола. Столовые приборы и посуда для сервировки. Эстетическое оформление праздничного стола. Праздничный этикет. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Правила приглашения гостей.

Проект (типовое контрольное задание на этапе формирования компетенций ППК-1)

Деятельность при выполнении творческого проекта

1. Организационно-подготовительный этап:

- выбор темы проекта;
- поиск проблемы; обоснование возникшей проблемы и потребности;
- определение конкретной задачи (необходимости приготовления);
- составление опорной схемы размышления (анализ предстоящей деятельности, формулирование требований к проектируемому изделию);
- разработка идей, вариантов, анализ идей и выбор лучшего (оптимального) варианта;
- план выполнения проекта (планирование технологического процесса);
- выбор материалов (подбор продуктов);
- выбор оборудования, инструментов, приспособлений;
- разработка конструкторско-технологической документации (технологической карты).

2. Технологический этап:

- выполнение технологических операций, предусмотренных технологическим процессом, технология и схема приготовления (последовательность выполнения изделия);
- самоконтроль своей деятельности, соблюдение трудовой дисциплины, культура труда;
- сборка, оформление изделия.
- описание окончательного варианта изделия.

3. Заключительный этап:

- контроль качества и испытание изделия (дегустация), самооценка;
- экономическое обоснование проекта (экономический расчет);
- экологическая оценка готового блюда;
- эстетическая оценка готовому изделию;
- корректировка технологической документации;
- маркетинговые исследования, защита проекта, реклама проекта, подведение итогов;
- литература, список литературы

Приложения

Приложение 1. Коллекция рецептов;

Приложение 2. Словарь кулинарных терминов;

Приложение 3. Этапы пути развития, из истории возникновения...

Банк проектов

Основы рационального питания;

Правильно питайся – здоровья набирайся;

Путь к долголетию;

Пищевые добавки;

Бутерброды и горячие напитки;

Веселые бутерброды;

Холодные блюда и закуски;

Закусочный стол;

Фуршетные фантазии;

Блюда из овощей и фруктов;

Блюда из овощей и грибов;

Салаты;

Салаты из овощей и фруктов;

Любимый салат нашей семьи;

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий;

Каша – пища наша;

Блюда из яиц и творога;

Блюда из молока и кисломолочных продуктов;

Хороший завтрак – идеальное начало дня;

Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря;

Блюда из мяса;

Блюда и закуски из мяса;

Блюда из птицы;

Мучные блюда и кондитерские изделия;

Изделия из теста;

Изделия из жидкого теста;
Виды теста и выпечки;
Где блины, тут и мы, где оладьи, там и ладно;
Традиции масленичной недели;
Изделия из жидкого теста;
Приготовление торта «_____»;
Оформление изделий из теста;
Сладости, десерты, напитки;
Сладкие блюда из круп. Пудинги;
Сладкий стол для торжественных случаев;
Десерт;
Мой любимый десерт;
Первые блюда;
Супы;
Соусы и гарниры;
Напитки;
Напитки для праздничного стола;
Горячие напитки;
Витаминные и освежающие напитки;
Приготовление воскресного завтрака для всей семьи;
Обед. Меню на неделю;
Обеды для каждого сезона года;
Праздничные обеды и ужины;
Семейный ужин;
Летние обеды для всей семьи;
Новогодний стол;
Красивые нарезки на праздничный стол;
Постное меню;
Русская кухня;
Блюда национальной кухни;
Щи - национальное русское блюдо;
Национальные блюда России;
Кухня народов мира;
Гости на пороге;
Приготовление блюд в походных условиях;
Сервировка стола (к завтраку, обеду, ужину);
Сервировка стола к празднику;
Столовая посуда и приборы;
Симфония праздничного стола;
Красивые нарезки;
Карвинг;
Специи, пряности приправы;
Лечебное и диетическое питание.

Тест (типовое контрольное задание на этапе формирования компетенций ППК-1)

На экзамене студенты отвечают на вопросы теста (приложение А).

Критерии оценки компетенции ППК-1 в рамках типового контрольного задания Лабораторные работы:

Оценка продуктов деятельности осуществляется по следующим критериям:

1. полнота представляемого материала, степень раскрытия материала (0 - 40 баллов);
2. способен использовать технологическую документацию в условиях приготовления блюд (0 - 30 баллов);
3. владеет навыками использования и переработки информации (0 - 30 баллов).

Критерии оценки компетенции ППК-1 в рамках типового контрольного задания Проект:

Оценка продуктов деятельности осуществляется по следующим критериям:

1. способен использовать технологическую документацию в условиях приготовления блюд (0 - 30 баллов);
2. планирует последовательность приготовления блюд (0 - 40 баллов);
3. владеет навыками эксплуатации технологического оборудования при производстве (0 - 30 баллов).

Критерии оценки компетенции ППК-1 в рамках типового контрольного задания Тест:

Каждый правильный ответ – 4 балла.

Студент отвечает на вопросы 25 тестовых заданий.

Максимальное количество баллов – 100.

Типовое контрольное задание оценивается по 100-балльной шкале, которая переводится в пяти балльную шкалу в соответствии с действующим на текущий момент Положением о рейтинговой системе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов:

- оценка «5» выставляется в случае, если студент выполнил 87–100 % типового задания;
- оценка «4» выставляется в случае, если студент выполнил 75–86 % типового задания;
- оценка «3» выставляется в случае, если студент выполнил 60–74 % типового задания;
- оценка «2» выставляется в случае, если студент выполнил менее 60 % типового задания.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Целью промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) является оценка уровня сформированности компетенций в результате усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и опыта деятельности. Процедура оценивания охватывает обучающихся, проходящих учебную дисциплину (модуль). Процедура оценивания проводится по окончании прохождения учебной дисциплины (модуля) в 9 семестре. Оценка уровня сформированности компетенций на этапах их формирования определяется на основании результатов выполнения практико-ориентированных задач (лабораторные работы), практических работ (приготовление блюд), проекта по теме раздела и тестирования. Оценивание типовых контрольных заданий проводится в соответствии с приведенными критериями.

Проект по теме (на выбор) предоставляются обучающимся распечатанными и сшитыми в скоросшиватель, оформленные титульным листом и выполненными на листах формата А4: гарнитура Times New Roman, кегль 14 pt, межстрочный интервал полуторный. Допускается размер шрифта в таблицах и подрисовочных надписях кегль 12 pt. Установить автоматические переносы слов. Рисунки и надписи к ним располагать по центру.

Зачет по дисциплине «Основы обработки пищевых продуктов в предмете Технология» в 9 семестре проводится в форме тестирования. Вопросы к экзамену охватывают все разделы и темы курса. Результирующая оценка складывается из многих компонентов. В процессе освоения дисциплины преподавателем осуществляется рейтинг-контроль, который складывается из: самостоятельной работы, выполнения заданий, посещаемости занятий, творческой активности на практических занятиях, качества выполнения практических работ, защиты проекта и тестирования.

Все компоненты находят свое отражение и оценку в рейтинге студента, который в итоге суммируется. На основании общей суммы выводится отметка.

Результаты проведения процедуры в установленном порядке проставляются преподавателем в зачетные книжки обучающихся и электронные ведомости, и представляются в ректорат института. По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по учебной дисциплине (модулю) «Основы обработки пищевых продуктов в предмете Технология».

«Основы обработки пищевых продуктов в предмете Технология»

е) набор для специй