

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Забайкальский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий

Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологий

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Токарева Ю.С.

« ____ » _____ 20 ____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ОД.12.6.Технологии кулинарии

на 180 часа(ов), 5 зачетных(ые) единиц(ы)

для направления подготовки (специальности) 44.03.05 – Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом
Министерства образования и науки Российской Федерации от
« ____ » _____ 20 ____ г. № _____

Профиль – Технология и экономика (для набора 2016, 2017)

Форма обучения очная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цель и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Технологии кулинарии» является обеспечение в совокупности с другими дисциплинами подготовки студентов к преподавательской деятельности в качестве бакалавра педагогического образования; формирование развитой творческой личности учителя с хорошим эстетическим вкусом, способного методически грамотно организовать занятия по технологии; - развитие общих способностей: общения и сотрудничества, точности и продуктивности в решении задач.

Задачи изучения дисциплины:

Задачи изучения дисциплины «Технологии кулинарии»: формирование знаний свойствах пищевых продуктов, химическом составе пищевых продуктов, основах рационального питания, способах обработки пищевых продуктов, технологии приготовления блюд и изделий, способах оформления блюд, правилах сервировки стола, методах определения качества пищевых продуктов, блюд и изделий; освоение способов приготовления полуфабрикатов, технологии приготовления блюд и изделий, способов контроля качества исходного сырья готовых изделий; систематизация, углубление, расширение компетенций студентов в технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Курс Б1.В.ОД.8.3 «Технологии кулинарии» базируется на усвоении студентами материалов, изученных в таких курсах, как безопасность жизнедеятельности, основы медицинских знаний и здорового образа жизни.

1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных(ые) единиц(ы), 180 часов.

Очная форма

Виды занятий	Распределение по семестрам			Всего часов
	3 семестр	4 семестр		
Общая трудоемкость			180	
Аудиторные занятия, в т.ч.	36	36	72	
лекционные (ЛК)	18	18	36	
практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	18	18	36	
лабораторные (ЛР)	0	0	0	
Самостоятельная работа студентов (СРС)	36	36	72	
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	Экзамен		36

Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)			
--	--	--	--

2. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Индекс компетенции	Содержание компетенции
ПК-7	Способность организовать сотрудничество обучающихся, поддерживать их активность, инициативность и самостоятельность, развивать творческие способности
ПК-8	Способность проектировать образовательные программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине для последовательного достижения уровней сформированности компетенций

Результат обучения	
Знать	<p>Пороговый:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) базовые термины в научной области знаний; 2) основные методы и средства получения, хранения и переработки научной информации.
	<p>Стандартный:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) терминологическую систему научной области; 2) специфику исследовательской и научной компонентов культуры, междисциплинарные основы научной области.
	<p>Эталонный:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) актуальные проблемы в научной области, выходящие за рамки учебной информации; 2) фундаментальные концепции науки, необходимые для проведения исследований в профессиональной области.
	<p>Пороговый:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) репродуцировать имеющуюся научную информацию; 2) излагать основные концепции современной науки; 3) работать в локальной и глобально сети интернет, находить необходимую естественнонаучную информацию; 4) оценивать собственные образовательные достижения и проблемы, определять потребности в дальнейшем образовании.

Уметь	<p>Стандартный:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) анализировать и оценивать достоверность научной информации предоставляемой СМИ; 2) устанавливать междисциплинарные связи; 3) самостоятельно получать и расширять научные знания, пользоваться различными источниками информации.
	<p>Эталонный:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) критически оценивать и интерпретировать научную информацию с различных точек зрения, выделять в ней главное, структурировать, представлять в доступном для других виде; 2) экстраполировать научные законы на область профессиональной деятельности; 3) использовать базовые положения изучаемых наук при решении профессиональных задач; 4) выполнять проекты и презентовать результаты проектной деятельности.
Владеть	<p>Пороговый:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) пониманием основных понятий, принципов, закономерностей и концепций современной науки; 3) ориентироваться в потоке информации научного содержания представляемой средствами массовой информации, интернет; 4) демонстрировать самостоятельность в процессе обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний; 5) работа в команде, выполнение проектной деятельности.
	<p>Стандартный:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) использовать возможности информационных технологий для решения исследовательских задач, самообразования; 2) проведение научного исследования, проектной работы.
	<p>Эталонный:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) использовать эмпирические и теоретические методы исследований; методы обработки экспериментальных данных; 2) демонстрировать возможность различных интерпретаций полученных результатов; 3) нести ответственность за результаты своих действий и качество выполненных заданий; 4) руководство проектной и исследовательской деятельностью, принятие нестандартных решений профессиональных задач.

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Всего часов	Аудиторные занятия	СРС
--------	---------------	----------------------	-------------	--------------------	-----

	раздела	часов	ЛК			ЛР	
			ЛК	ПЗ(СЗ)	ЛР		
1	1	Питание человека в современном обществе	4	1	1		2
	2	Химический состав сырья	6	1	1		4
	3	Консервирование	4	1	1		2
	4	Органолептический анализ	4	1	1		2
2	5	Оформление блюд и сервировка стола	6	1	1		4
	6	Химический состав пищевых продуктов	4	1	1		2
	7	Овощи	4	1	1		2
	8	Грибы	4	1	1		2
3	9	Рыба	4	1	1		2
	10	Мясо и мясные продукты	6	2	2		2
	11	Рыба	4	1	1		2
	12	Макаронные изделия	4	1	1		2
	13	Яичные продукты	4	1	1		2
4	14	Молоко и молочные продукты	4	1	1		2
	15	Мука	4	1	1		2
	16	Свежие плоды	4	1	1		2
	17	Напитки	4	1	1		2
5	18	Тепловая обработка пищевых продуктов	4	1	1		2
	19	Приготовление первых блюд	4	1	1		2
	20	Приготовление соусов	4	1	1		2
	21	Приготовление блюд из овощей и грибов	6	2	2		2
6	22	Приготовление холодных блюд и закусок	6	2	2		2
	23	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.	4	1	1		2
	24	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	4	1	1		2
7	25	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.	6	2	2		2
	26	Приготовление блюд из яиц и молочных продуктов	5	1	1		3
	27	Приготовление мучных кондитерских и кулинарных изделий	5	1	1		3

	28	Приготовление сладких блюд	5	1	1		3
8	29	Приготовление напитков	5	1	1		3
	30	Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей и подростков	4	1	1		2
	31	Приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания	4	1	1		2
	32	Православная обрядовая кухня	4	1	1		2
Итого			144	36	36	0	72

3.2. Лекционные занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание лекционных занятий
1	1	Основы рационального питания. Питание и жизнедеятельность организма. Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания.
	2	Химический состав и качество сырья. Содержание воды, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов и прочих веществ в пищевых продуктах. Классификация, свойства веществ.
	3	Консервирование пищевых продуктов. Методы консервирования. Характеристика физических, физико-химических, химических и биохимических способов консервирования. Тара и инвентарь для консервирования. Технология приготовления консервов, требования к качеству
	4	Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них. Понятие об органолептическом анализе пищевых продуктов и блюд из них. Оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств. Порядок дегустации блюд.

2	5	Оформление блюд. Правила сервировки стола. Способы и варианты оформления блюд. Инструменты и приспособления. Оформление первых, вторых блюд, закусок. Украшение из овощей, технология изготовления. Сервировка стола. Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню. Способы складывания салфеток для сервировки стола. Культура поведения за столом.
	6	Химический состав и качество пищевых продуктов. Понятие о пищевой ценности продуктов питания. Характеристика сырья. Первичная обработка, приготовление полуфабрикатов
	7	Овощи, характеристика сырья. Классификация овощей. Химический состав, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки овощей. Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование.
	8	Грибы, характеристика сырья. Химический состав, кулинарное использование. Классификация по образу питания и строению шляпки. Технологический процесс первичной обработки грибов. Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование
3	9	Рыба и нерыбные морепродукты. Химический состав и пищевая ценность продуктов моря. Характеристика рыбы, показатели качества, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Характеристика нерыбных морепродуктов, химический состав, пищевая ценность, использование в кулинарии. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов. Характеристика продуктов переработки рыбы. Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению.
	10	Мясо и мясные продукты. Химический состав и пищевая ценность мяса. Характеристика сырья. Мясные субпродукты, пищевая ценность, характеристика, кулинарное использование. Мясо птицы, характеристика сырья. Технологический процесс первичной обработки мяса и мясных продуктов. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жаренья, тушения, ассортимент, требования к качеству. Продукты переработки мяса. Колбасные изделия, классификация, основной ассортимент. Мясные консервы, основной ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству.

	11	Крупы, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки.
	12	Макаронные изделия, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий
	13	Яичные продукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка.
4	14	Молоко и молочные продукты. Пищевая ценность молока, химический состав. Классификация и характеристика молочных продуктов, кулинарное использование. Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование.
	15	Мука, разрыхлители теста. Сорта муки, характеристика, качественные показатели. Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей.
	16	Свежие плоды, химический состав пищевая ценность, классификация и характеристика сырья, кулинарное использование. Продукты переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии. Желирующие вещества, характеристика, качественные показатели.
	17	Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование
5	18	Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы нагрева пищевых продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки.
	19	Технология приготовления первых блюд. Классификация первых блюд. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд.

	20	Технология приготовления соусов. Классификация соусов. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе, и их производственных, ассортимент, требования к качеству.
	21	Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление, блюд. Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству.
6	22	Технология приготовления холодных блюд и закусок. Классификация закусок. Технология приготовления холодных закусок и закусок из овощей, рыбы, рыбных продуктов, нерыбных морепродуктов, мяса и мясных продуктов; овощных, рыбных, мясных консервов; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству.
	23	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Способы тепловой обработки круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп (каши, изделия из каш), ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд.
	24	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Приемы тепловой обработки. Технология приготовления блюд их отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы; ассортимент; гарниры и соусы к рыбным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Технология приготовления блюд их рыбной котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из рыбных консервов.
	25	Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Технология приготовления блюд их отварного, припущенного, жаренного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов; ассортимент; гарниры и соусы к мясным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Блюда их рубленного мяса, технология приготовления блюд из натурального рубленного мяса и котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов.

7	26	Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки: варка, жарение, запекание. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству.
	27	Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий. Классификация изделий из теста. Виды теста. Способы разрыхления теста. Сырье, используемое для приготовления теста; ароматические и вкусовые добавки. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста, и изделий из него, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделия. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов.
	28	Технология приготовления сладких блюд. Классификация сладких блюд. Сырье, используемое для приготовления сладких блюд. Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд, подготовка желирующих веществ. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.
8	29	Технология приготовления напитков. Классификация напитков. Технология приготовления горячих безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков. Технология приготовления холодных безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству, оформление напитков.
	30	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков. Особенности питания детей и подростков. Рациональное составление меню. Витаминизация пищи. Технология приготовления первых, вторых блюд, закусок, напитков, мучных изделий.
	31	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания. Лечебное и диетическое питание. Роль витаминов, минеральных веществ в лечебном питании. Пищевые режимы, диеты. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
	32	Православная обрядовая кухня. Православные праздники. Традиции обрядовой кухни. Технология приготовления блюд и изделий к православным праздникам, оформление блюд.

3.3. Практические (семинарские) занятия

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание практических(семинарских) занятий
1	1	Оформление блюд
	2	Выполнение эскизов украшений
	3	Изготовления украшений из овощей
	4	Выполнение эскизов столовых приборов
2	5	Выполнение эскизов вариантов складывания салфеток
	6	Выполнение эскизов схем сервировки стола
	7	Консервирование пищевых продуктов (овощей)
	8	Консервирование пищевых продуктов (грибов)
3	9	Составление коллекции пряностей
	10	Составление коллекции специй.
	11	Составление коллекции круп, макаронных изделий
	12	Составление коллекции круп.
	13	Составление коллекции макаронных изделий.

4	14	Составление коллекции муки
	15	Составление коллекции разрыхлителей теста
	16	Составление коллекции желирующих веществ.
	17	Составление коллекции напитков
5	18	Приготовление первых блюд
	19	Приготовление соусов
	20	Приготовление блюд из овощей и грибов
	21	Приготовление холодных блюд и закусок
6	22	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых
	23	Приготовление блюд и гарниров макаронных изделий
	24	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов
7	25	Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.
	26	Приготовление блюд из птицы
	27	Приготовление блюд из яиц и молочных продуктов
	28	Приготовление мучных кондитерских изделий.
	29	Приготовление сладких блюд

8	30	Приготовление блюд и кулинарных изделий для детей и подростков.
	31	Приготовление блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания
	32	Приготовление блюд национальной кухни

3.4. Лабораторные занятия

3.5. Организация самостоятельной работы

Очная форма

Модуль	Номер раздела	Содержание материала выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной работы
1	1	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания	Проведение консультаций, организация терминологической работы на основе словарей и справочников
1	2	Классификация, свойства веществ	Проведение консультаций, организация терминологической работы на основе словарей и справочников
1	3	Тара и инвентарь для консервирования. Технология приготовления консервов, требования к качеству	Проведение консультаций, организация терминологической работы на основе словарей и справочников
1	4	Оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств. Порядок дегустации блюд	Проведение консультаций, организация терминологической работы на основе словарей и справочников

2	5	<p>Правила сервировки стола. Способы и варианты оформления блюд. Инструменты и приспособления. Оформление первых, вторых блюд, закусок. Украшение из овощей, технология изготовления.</p> <p>Сервировка стола. Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню. Способы складывания салфеток для сервировки стола. Культура поведения за столом</p>	<p>Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)</p>
2	6	<p>Понятие о пищевой ценности продуктов питания</p>	<p>Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)</p>
2	7	<p>Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование</p>	<p>Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)</p>
2	8	<p>Классификация по образу питания и строению шляпки гриба. Технологический процесс первичной обработки грибов. Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование</p>	<p>Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)</p>

3	9	Технологический процесс первичной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Характеристика нерыбных морепродуктов, химический состав, пищевая ценность, использование в кулинарии. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов. Характеристика продуктов переработки рыбы. Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
3	10	Мясо птицы, характеристика сырья. Технологический процесс первичной обработки мяса и мясных продуктов. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жаренья, тушения, ассортимент, требования к качеству. Продукты переработки мяса. Колбасные изделия, классификация, основной ассортимент. Мясные консервы, основной ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
3	11	Крупы, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
3	12	Макаронные изделия, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)

3	13	Классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)
4	14	Классификация и характеристика молочных продуктов, кулинарное использование. Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами
4	15	Мука, разрыхлители теста. Сорта муки, характеристика, качественные показатели. Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами
4	16	Свежие плоды, классификация и характеристика сырья, кулинарное использование. Желирующие вещества, характеристика, качественные показатели	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами
4	17	Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами

5	18	Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы нагрева пищевых продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки	Проведение консультаций. Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации
5	19	Технология приготовления первых блюд. Классификация первых блюд. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд	Проведение консультаций. Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации
5	20	Технология приготовления полуфабрикатов / для соусов. Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе, и их производственных, ассортимент, требования к качеству	Проведение консультаций. Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации
5	21	Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление, блюд. Гарниры из овощей и грибов	Проведение консультаций. Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации
6	22	Технология приготовления холодных закусок и закусок из овощей, рыбы, рыбных продуктов, нерыбных морепродуктов, мяса и мясных продуктов; овощных, рыбных, мясных консервов; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами
6	23	Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами

6	24	Технология приготовления блюд их отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы; ассортимент; гарниры и соусы к рыбным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из рыбных консервов	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами
7	25	Технология приготовления блюд их отварного, припущенного, жаренного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов; ассортимент; гарниры и соусы к мясным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Блюда их рубленного мяса, технология приготовления блюд из натурального рубленного мяса и котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов	Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярная литература, периодические издания, Internet ресурсы). Информационно-аналитическая работа (реферирование и аннотирование научных и научно-популярных изданий, составление библиографии по теме).
7	26	Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству	Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярная литература, периодические издания, Internet ресурсы). Информационно-аналитическая работа (реферирование и аннотирование научных и научно-популярных изданий, составление библиографии по теме).

7	27	<p>Сырье, используемое для приготовления теста; ароматические и вкусовые добавки. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста, и изделий из него, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделия. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярная литература, периодические издания, Internet ресурсы). Информационно-аналитическая работа (реферирование и аннотирование научных и научно-популярных изданий, составление библиографии по теме).</p>
7	28	<p>Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд, подготовка желирующих веществ. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд</p>	<p>Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярная литература, периодические издания, Internet ресурсы). Информационно-аналитическая работа (реферирование и аннотирование научных и научно-популярных изданий, составление библиографии по теме).</p>
8	29	<p>Технология приготовления холодных безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству, оформление напитков</p>	<p>Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами</p>
8	30	<p>Особенности питания детей и подростков. Рациональное составление меню. Витаминизация пищи. Технология приготовления первых, вторых блюд, закусок, напитков, мучных изделий</p>	<p>Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами</p>

8	31	Лечебное и диетическое питание. Роль витаминов, минеральных веществ в лечебном питании. Пищевые режимы, диеты. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами
8	32	Традиции обрядовой кухни. Технология приготовления блюд и изделий к православным праздникам, оформление блюд	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами

4. Интерактивные формы образовательных технологий

Модуль	Номер раздела	Вид учебных занятий	Образовательные технологии	Количество часов
1	1-4	Лабораторные занятия	технологии проблемного обучения	4
2	5-8	лабораторные занятия	технологии проблемного обучения	4
3	9-13	Лабораторные занятия	технологии проблемного обучения	4
4	14-17	Лабораторные занятия	технологии проблемного обучения	4
5	18-21	Лабораторные занятия	технологии проблемного обучения	4
6	22-24	Лабораторные занятия	технологии проблемного обучения	4
7	25-38	Лабораторные занятия	технологии проблемного обучения	4
8	28-32	Лабораторные занятия	технологии проблемного обучения	4

5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

[Фонд оценочных средств](#)

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Основная литература

6.1.1. Печатные издания

1. Кулинария : учеб. пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. 368 с. (14)
2. Качурина, Тамара Александровна. Кулинария : рабочая тетрадь / Качурина Тамара Александровна. - 6-е изд., испр. - Москва : Академия, 2012. - 160 с. (10)

6.1.2. Издания из ЭБС

6.2. Дополнительная литература

6.2.1. Печатные издания

1. Цыганова, Татьяна Борисовна. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Цыганова Татьяна Борисовна. - 2-е изд., испр. - Москва: Академия, 2008. - 448с. (10)

6.2.2. Издания из ЭБС

1. Васильева, Инна Витальевна. Технология продукции общественного питания: Учебник и практикум / Васильева Инна Витальевна; Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 414. <https://www.biblio-online.ru/book/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918>
2. Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Пасько Ольга Владимировна; Пасько О.В., Автюхова О.В. - 2-е изд. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 248. <https://www.biblio-online.ru/book/F6EBD18B-84BB-4924-86FA-21C85DB14E39>

6.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Образовательные ресурсы:

- <https://e.lanbook.com/> Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».
- <https://www.biblio-online.ru/> Электронно-библиотечная система «Юрайт»
- <http://www.studentlibrary.ru/> Электронно-библиотечная система «Консультант студента»
- <http://www.trmost.com/> Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»

2. Научные ресурсы:

- <http://diss.rsl.ru/> Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки.
- <https://elibrary.ru/> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

3. справочные ресурсы

- <http://window.edu.ru/> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.
- <http://megabook.ru/> Энциклопедии Кирилла и Мефодия
- <http://www.krugosvet.ru/> Универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Кругосвет»
- <http://www.rulex.ru/> электронная репринтная версия «Русского биографического словаря» А. А. Половцова включает в себя все тома, изданные в период с 1896 по 1918 годы общим объемом ок. 2000 а.л. <http://gramota.ru/> Словари русского языка
- <http://www.glossary.ru/> Тематические толковые словари
- <https://dic.academic.ru/> Словари и энциклопедии

4. Электронные библиотеки

- <http://www.nlr.ru/> Российская национальная библиотека

<https://www.prlib.ru/> Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина
<http://rgdb.ru/> Российская государственная детская библиотека
<http://www.rgub.ru/> Российская государственная библиотека для молодежи
<http://libfl.ru/> Библиотека иностранной литературы
<http://www.shpl.ru/> Государственная публичная историческая библиотека России
<http://www.gpntb.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России
<http://www.gnpbu.ru/> Государственная научная педагогическая библиотека им. Ушинского
<http://liart.ru/> Российская государственная библиотека по искусству
<http://www.rasl.ru/> Библиотека Российской Академии наук
<http://www.benran.ru/> Библиотека по естественным наукам
<http://lib.sportedu.ru/> Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту
<http://studentam.net/> Электронная библиотека учебников
<http://www.zodchii.ws> Библиотека строительства
<http://techlib.org> Библиотека технической литературы
<http://rvb.ru/> Русская виртуальная библиотека

7. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, ABBYY FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129, ауд. 14-107.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы.

Кабинет «Кулинарии»

Специализированная учебная мебель.

Маркерная доска.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран, переносная акустическая система.

Кухонный гарнитур с 2 мойками - 1

Обеденная группа стол, 4 стула – 1

Электрическая плита «Лысьва» - 2

Холодильник «Бирюса» - 1

СВЧ печь «Самсунг» - 1

Посуда: комплекты кастрюль, сковородок, сервизы, столовой посуды и приборов, разделочных досок, наборы бокалов и стаканов

672000, г. Чита, ул. Бабушкина, 129, ауд. 14-315.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), научно-исследовательской работы, самостоятельной работы.

Компьютерный класс

Комплект специализированной учебной мебели.

Доска аудиторная меловая.

Комплект ПЭВМ - 8 шт.

Мультимедийное оборудование: переносной ноутбук, переносной проектор, переносной экран, переносная акустическая система.

Доступ к сети Интернет и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Индивидуальное творческое задание.

Индивидуальные творческие задания выдаются на практических занятиях, предшествующих изучению предлагаемой темы. Индивидуальные задания должны быть выполнены в установленный преподавателем срок и в соответствии с требованиями к оформлению (текстовой и графической частей). Выполненные задания в назначенный срок сдаются на проверку.

Доклад.

Защита докладов предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводится во время практических занятий. Преподаватель на практическом занятии, предшествующем занятию проведения контроля, доводит до обучающихся: тему докладов и требования, предъявляемые к их выполнению и защите.

Поисковая работа в Интернет.

Студенты самостоятельно находят и обрабатывают необходимый материал по заданной теме, готовят презентации и представляют для обсуждения в группе, при проведении успешными студентами исследований по какой-либо проблеме с целью презентации результатов исследований на ежегодных внутривузовских студенческих научно-практических конференциях.

Разработчик/группа разработчиков: Леонтьева Оксана Валентиновна доцент

**Рассмотрена на заседании кафедры
(протокол от 31.08.2018 г. № 1)**