



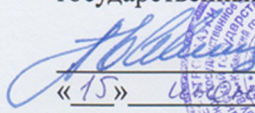
1920

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Кубанский государственный университет»
в г. Славянске-на-Кубани

Факультет математики, информатики, биологии и технологий
Кафедра математики, информатики,
естественнонаучных и общетехнических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по работе с филиалами
ФГБОУ ВО «Кубанский
государственный университет»

 А.А. Евдокимов
«15» сентября 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ

Направление подготовки:	44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Направленность (профиль):	Технологическое образование, Физика
Форма обучения:	очная
Квалификация (степень) выпускника:	бакалавр

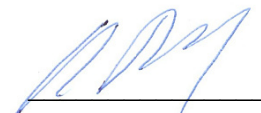
Краснодар 2020

Рабочая программа дисциплины «Практикумы по кулинар» составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 22 февраля 2018 г. № 125, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 15 марта 2018 г. (регистрационный № 50358).

Программу составил

Радченко Н.Е.,

доцент кафедры математики, информатики, естественнонаучных
и общетехнических дисциплин,
кандидат педагогических наук



Рабочая программа дисциплины утверждена

на заседании кафедры математики, информатики, естественнонаучных
и общетехнических дисциплин
протокол № 12 от 4 июня 2020 г.

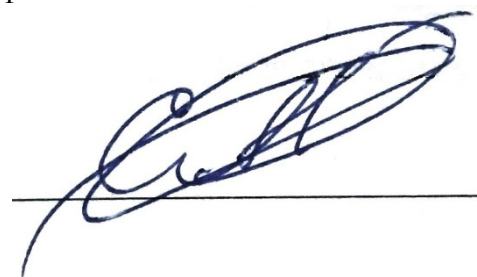
Заведующий кафедрой математики, информатики, естественнонаучных
и общетехнических дисциплин



Шишкин А.Б.

Утверждена на заседании учебно-методического совета филиала
протокол № 8 от 10 июня 2020 г

Председатель УМС филиала Поздняков С.А.



Рецензенты:

Кириллова Т. Я., директор МБОУ СОШ №3 им. полководца А.В. Суворова г. Славянска -
на-Кубани МО Славянский район

Пышная Л.С., директор МБОУ СОШ №18 г. Славянска-на-Кубани МО Славянский район

Содержание

1 Цели и задачи изучения дисциплины.....	4
1.1 Цель освоения дисциплины.....	4
1.2 Задачи дисциплины.....	4
1.3 Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
2 Структура и содержание дисциплины.....	6
2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ.....	6
2.2 Структура дисциплины.....	7
2.3 Содержание разделов дисциплины	7
2.3.1 Занятия лекционного типа	7
2.3.2 Занятия семинарского типа	7
2.3.3 Лабораторные занятия	8
2.3.4 Тематика курсовых работ	10
3 Образовательные технологии	11
3.1 Образовательные технологии при проведении лекций	11
3.2 Образовательные технологии при проведении лабораторных занятий.....	12
4 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	
4.1 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля.....	13
4.1.1 Рейтинговая система оценки текущей успеваемости студентов	13
4.1.2 Вопросы для устного (письменного) опроса	14
4.1.3 Тестовые задания для текущей аттестации.....	14
4.1.4 Задания для практической работы студентов.....	16
4.2 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	17
4.2.1 Вопросы на зачет	17
4.2.2 Критерии оценки по промежуточной аттестации (зачет).....	17
5 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	18
5.1 Основная литература.....	26
5.2 Дополнительная литература.....	27
5.3 Периодические издания.....	27
6 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.....	28
7. Методические указания для студентов по освоению модуля	28
7.1 Методические указания к лабораторным занятиям	28
8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.....	29
8.1 Перечень информационных технологий.....	
8.2 Перечень необходимого программного обеспечения.....	31
8.3 Перечень информационных справочных систем	31
9 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	31

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Практикумы по кулинарии»: сформировать у студентов умения и навыки по обработке пищевых продуктов.

1.2 Задачи дисциплины

Изучение дисциплины «Практикум по кулинарии» направлено на формирование у студентов следующих компетенций:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

ОПК-7 – Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ;

ПК-2 – способен применять предметные знания при реализации образовательного процесса;

ПК-3 – способен организовать деятельность обучающихся, направленную на развитие интереса к учебному предмету в рамках урочной и внеурочной деятельности.

В соответствии с этим ставятся следующие задачи дисциплины.

1. Формирование умений и навыков по обработке пищевых продуктов.
2. Ознакомление с основами кулинарии.
3. Создание условий для творчества.
4. Обеспечение условий для активизации познавательной деятельности студентов.

1.3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Практикумы по кулинарии» относится к модулю основы предметных знаний по предмету «Технология» (Б1.0.05.13).

Для освоения дисциплины «Практикумы по кулинарии» студенты используют знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения дисциплин «Химия», «Безопасность жизнедеятельности», «Современное производство»,

Освоение дисциплины «Практикум по кулинарии» является необходимой основой для успешной последующей деятельности в качестве дипломированного специалиста-бакалавра по профилю «Технология».

1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенции:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

ОПК-7 – Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ;

ПК-2 – способен применять предметные знания при реализации образовательного процесса;

ПК-3 – способен организовать деятельность обучающихся, направленную на развитие интереса к учебному предмету в рамках урочной и внеурочной деятельности.

№	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа
2	ОПК-7	Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	Закономерности формирования и развития детско-взрослых сообществ, их социально-психологические особенности и закономерности развития детских и подростковых сообществ; принципы, особенности, этические и правовые нормы взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ	Обоснованно выбирать и реализовывать формы, методы и средства взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ, предупреждать и разрешать межличностные конфликты	Техниками и приёмами взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ; приёмами предупреждения и продуктивного разрешения межличностных конфликтов

3	ПК-2	Способен применять предметные знания при реализации образовательного процесса;	получать новые знания на основе анализа, синтеза и других методов, осуществлять поиск информации и решений на основе экспериментальных действий	критически анализировать учебные материалы предметной области с точки зрения их научности, психолого-педагогической целесообразности; конструировать содержание обучения в соответствии с уровнем развития научного знания.	навыками конструирования предметного содержания и адаптации его в соответствии с особенностями целевой аудитории
4	ПК-3	Способен организовать деятельность обучающихся, направленную на развитие интереса к учебному предмету в рамках урочной и внеурочной деятельности	методику преподавания предмета; требования к оснащению и оборудованию учебного кабинета, средства обучения, правила по охране труда и требования условия к безопасности образовательной среды	использовать достижения научной мысли, современных направлений и концепций для решения конкретных задач практического характера; разрабатывать технологическую карту; осуществлять контрольно-оценочную деятельность в образовательном процессе	средствами и методами профессиональной деятельности; навыками составления диагностических материалов для выявления уровня сформированности образовательных результатов, технологических карт по предмету

2 Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зачётных ед. (108 час.), их распределение по видам работ представлено в таблице

Вид учебной работы	Всего	Семестры
--------------------	-------	----------

		часов	А
Контактная работа		32,2	32,2
<i>Аудиторные занятия</i>		28	28
Занятия лекционного типа		-	-
Занятия семинарского типа		-	-
Лабораторные занятия		28	28
<i>Иная контактная работа</i>			
Контроль самостоятельной работы		0,2	0,2
Промежуточная аттестация		4	4
Самостоятельная работа		75,8	75,8
Подготовка к тестированию по разделу		60	60
Консультации, подготовка к зачёту		15,8	15,8
Контроль			
Подготовка к зачету			
Общая трудоемкость	час.	108	108
	зачетных ед.	3	3

2.2 Структура дисциплины

Распределение трудоёмкости по разделам дисциплины приведено в таблице.

№	Наименование разделов	Всего	Количество часов			
			Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			ЛК	ПЗ	ЛР	СРС
1	Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья	51,8	-	-	14	37,8
2	Технология приготовления блюд	52	-	-	14	38
Итого по дисциплине		103,8	-	-	28	75,8

Примечание: ЛК – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, КСР – контроль самостоятельной работы, СРС – самостоятельная работа студента, ИКР – иная контактная работа.

2.3 Содержание разделов дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

Занятия лекционного типа не предусмотрены учебным планом.

2.3.2 Занятия семинарского типа

Занятия семинарского типа не предусмотрены учебным планом.

2.3.3 Лабораторные занятия

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
А семестр			
Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья			
1	Сервировка стола Техника складывания салфеток	Последовательность сервировки стола. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка банкетного стола	ПР, Т
2	Чайное, кофейное и фруктовое застолье	Сервировка чайного стола. Особенности сервировки кофейного стола. Особенности сервировки фруктового стола. Соблюдение правил этикета во время застолья.	ПР, Т
3	Простая и фигурная нарезка овощей	Виды ножей для нарезки овощей. Простая нарезка овощей с помощью овощерезок. Технология нарезки овощей ломтиками, кубиками, брусочками, соломкой. Кулинарное использование различных видов нарезки овощей. Карбование. Хризантема. Гусиные лапки. Розы из вареной моркови и свеклы.	ПР, Т
4	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины и полуфабрикатов из нее	Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления порционных полуфабрикатов. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление шашлыка по-карски. Технология приготовления котлетной массы. Технология приготовления котлет, биточков, зраз, рулетов.	ПР, Т

5	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы	Предварительная обработка птицы и дичи. Механическая и кулинарная обработка птицы, дичи. Формовка птицы и дичи. Механическая и кулинарная обработка кролика Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления порционных полуфабрикатов. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления кнельной массы. Технология приготовления шницеля из курицы	ПР, Т
6	Механическая кулинарная обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	Обработка чешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на филе. Разделка рыбы для фарширования. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Характеристика сырья. Обработка морских и речных раков, крабов, креветок. Обработка кальмаров. Обработка мидий.	ПР, Т
Технология приготовления блюд			
1	Правила составления меню. Расчет калорийности и себестоимости кулинарных изделий и блюд	Виды меню. Требования к составлению меню. Калорийность продуктов. Калорийность кулинарных блюд и изделий. Себестоимость кулинарных блюд и изделий.	ПР, Т
2	Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	Значение и классификация супов. Технология приготовления бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Оформление и подача бульонов, заправочных супов. Условия и сроки хранения.	ПР, Т
3	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Общие правила варки каш. Сроки хранения блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и требования к качеству. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	ПР, Т
4	Блюда из овощей	Значение овощных блюд в питании человека. Классификация овощных блюд по способу приготовления.	ПР, Т

		Блюда из запеченных овощей. Требования к качеству овощей и сроки их хранения.	
5	Блюда из яиц	Яйца и яичные продукты, их значение в питании. Классификация яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Оформление и подача к столу.	ПР, Т
6	Блюда из творога	Значение блюд из творога в питании человека. Требования к качеству и сроки хранения блюд из творога. Технология приготовления творожной сладкой массы. . Оформление и подача к столу.	ПР, Т
7	Холодные блюда и закуски.	Использование холодных блюд и закусок в кулинарии. Основные продукты для приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления салатов.	ПР, Т

Примечание: УП – устный (письменный) опрос, Т – тестирование, КР – контрольная работа, Э – эссе, К – коллоквиум; ПР – практическая работа.

2.3.4 Тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.

2.3.5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	Подготовка к практическим (семинарски) занятиям	1 Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие / В. И. Богушева. – Изд. 3-е, стер. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. – 375 с. – (Сред. проф. образование). – ISBN 978-5-222-19129-3. 2. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания: изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская ; Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО «Казан. гос. технол. ун-т». – Казань: КГТУ, 2010. – 67 с.: табл. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – URL:

2	Подготовка к тестированию (текущей аттестации)	1 Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учеб.-метод. пособие / В. И. Богушева. – Изд. 3-е, стер. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2012. – 375 с. – (Сред. проф. образование). – ISBN 978-5-222-19129-3. 2. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания: изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс]: учеб.-метод. пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская ; Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО «Казан. гос. технол. ун-т». – Казань: КГТУ, 2010. – 67 с.: табл. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – URL: 3. Фонд оценочных средств, включающий банк тестовых заданий (в электронном виде) по дисциплине «Практикум по кулинарии»
---	--	---

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,

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 дополнен и конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3 Образовательные технологии

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки, для реализации компетентностного подхода программа предусматривает широкое использование в учебном процессе следующих форм учебной работы:

- активные формы (лекция, вводная лекция, обзорная лекция, заключительная лекция, презентация);
- интерактивные формы (практическое занятие, семинар, компьютерная симуляция);
- внеаудиторные формы (консультация, практикум, самостоятельная работа, подготовка реферата, написание курсовой работы);
- формы контроля знаний (групповой опрос, контрольная работа, практическая работа, тестирование, коллоквиум, зачёт, экзамен).

3.1 Образовательные технологии при проведении лекций

Лекции не предусмотрены учебным планом.

3.2 Образовательные технологии при проведении практических занятий

Практические занятия не предусмотрены учебным планом.

3.3 Образовательные технологии при проведении лабораторных занятий

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья			14
1	Сервировка стола.	работа в малых группах	2
2	Виды застолья (чайное, кофейное)	работа в малых группах	2
3	Простая и фигурная нарезка овощей	работа в малых группах	2*
4	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	работа в малых группах	4
5	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Приготовление полуфабрикатов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы	работа в малых группах	2*
6	Механическая кулинарная обработка морепродуктов. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	работа в малых группах	2*
Технология приготовления блюд			14
1	Правила составления меню. Расчет калорийности и себестоимости кулинарных изделий и блюд	репродуктивная технология	2*
2	Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	работа в малых группах	2*
3	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	работа в малых группах	2*

4	Блюда из овощей	работа в малых группах	2
5	Блюда из яиц	работа в малых группах	2
6	Блюда из творога	работа в малых группах	2
7	Холодные блюда и закуски.	работа в малых группах	2
Итого по курсу			28
в том числе интерактивное обучение*			12

4 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В качестве оценочных средств на протяжении семестра используется тестирование, качество выполнения творческого проекта, итоговое испытание. Итоговое испытание является аналогом зачёта, но отличие состоит в том, что оценка за него составляет часть общей оценки за работу студента в течение семестра согласно положениям принятой рейтинговой системы.

4.1 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

4.1.1 Рейтинговая система оценки текущей успеваемости студентов

Для реализации рейтинговой системы контроля весь курс разбивается по содержанию на четыре содержательных блоков: по одному в каждом семестре.

1. Освоение каждого содержательного блока оценивается в баллах (максимум 60).
2. Для каждого модуля разработана система оценивания лабораторных работ, а также оценка выполнения творческого проекта, которые выполняются студентом и в совокупности определяют уровень его учебных достижений.
3. Каждая лабораторная работа и творческий проект оцениваются в баллах в зависимости от их степени сложности.
4. Максимальное количество баллов, которое студент может получить за семестр – 60, минимальное (для допуска к зачёту) – 30.

Семестр А

№	Наименование раздела	Виды оцениваемых работ	Максимальное кол-во баллов
1	Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья	Выполнение работы и оформление отчёта (3 балла за лабораторную работу)	42

	Технология приготовления блюд	Выполнение творческого проекта	18
2	Текущая аттестация по разделу	Компьютерное тестирование	40
ВСЕГО			100

4.1.2 Вопросы для устного (письменного) опроса

1. Требования по технике безопасности при выполнении кулинарных работ
2. Виды нарезки овощей и оборудование для выполнения операции
3. Классификация супов.
4. Схема разделки свиной туши.
5. Виды меню.
6. Калорийность блюда. Низкокалорийные блюда.
7. Особенности сервировки банкетного стола.
8. Посуда для сервировки фруктового застолья?
9. Способы заваривания кофе.
10. Назовите виды сложной нарезки овощей.
11. Виды крупнокусковых полуфабрикатов
12. Виды мелкокусковых полуфабрикатов
13. Виды порционных полуфабрикатов
14. Технология приготовления рагу.
15. Составить технологическую схему приготовления котлетной массы.
16. Для приготовления каких блюд используется кнельная масса?
17. Стили складывания салфеток.
18. Функции салфеток.
19. Способы складывания полотняных салфеток
20. Дать определение меню.
21. Суточная потребность калорийности пищи для взрослого человека. Суточные нормы потребления продуктов.
22. Режим питания.
23. Какие виды жидкой основы используются для приготовления холодных супов?
24. Опишите технологию приготовления мясной окрошки?
25. Какие овощи используются для приготовления ботвиньи?
26. Какие овощи используются для приготовления супов-пюре?
27. Опишите технологию приготовления рассыпчатой гречневой каши.
28. Какое количество молока требуется для приготовления вязкой рисовой каши?
29. Требования к качеству и оформлению блюд из круп.
30. Какие пищевые вещества содержат блюда из овощей?
31. Использование холодных блюд и закусок в кулинарии.
32. Основные продукты для приготовления холодных блюд и закусок.
33. Технология приготовления бутербродов.
34. Технология приготовления салатов.

4. 1.3 Тестовые задания для текущей аттестации

2. Пищевые продукты, используемые для приготовления кулинарной продукции
(один ответ)
- 1) продовольственное сырье
 - 2) кулинарная продукция
 - 3) кулинарные изделия
 - 4) кондитерские изделия
3. Производственные факторы, оказывающие воздействие на здоровье и работоспособность человека в процессе труда
(несколько ответов)
- 1) охрана труда
 - 2) условия труда
 - 3) техника безопасности
 - 4) безопасность труда
4. Количество групп питания
(один ответ)
- 1) 2 группы
 - 2) 3 группы
 - 3) 4 группы
 - 4) одна большая группа
5. Сервируя фуршетный стол, тарелки ставят
(один ответ)
- 1) стопками по 5-10 штук
 - 2) стопками по 3-6 штук
 - 3) на расстоянии 2 см от края стола через равные промежутки
 - 4) по середине стола через равные промежутки по числу приглашенных гостей
6. Объем фужеров для фруктовой, минеральной воды и пива емкостью
(один ответ)
- 1) 200 мл
 - 2) 250 мл
7. Родина чая
(один ответ)
- 1) Япония
 - 2) Индия
 - 3) Китай
 - 4) Индонезия
8. Количество воды, необходимое для варки 1 кг мяса
(один ответ)
- 1) 1 - 1,5 л
 - 2) 0,5 - 1 л
 - 3) 2 - 2,5 л
 - 4) 1 - 1,5 л
 - 5) 3 - 3,5 л
9. Температура хранения мяса в бульоне перед отпуском
(один ответ)
- 1) комнатная
 - 2) 50 - 60°
 - 3) 30 - 40°
 - 4) 40 - 45°
10. Масса начинки в пельмене

(один ответ)

- 1) 5 - 6г
- 2) 7 -8г°
- 3) 10 - 12г
- 4) 12- 13г

12.Пельмени и вареники опускают

(один ответ)

- 1) в холодную воду
- 2) в холодную подсоленную воду
- 3) в кипящую воду
- 4) в кипящую подсоленную воду

13.Для большинства мучных блюд готовится тесто

(один ответ)

- 1) пресное
- 2) сдобное
- 3) дрожжевое
- 4) заварное

14.К мучным блюдам не относятся

(один ответ)

- 1) пельмени
- 2) оладьи
- 3) блины
- 4) пироги

15.Торжественный званый обед

(один ответ)

- 1) банкет
- 2) фуршет
- 3) коврижный стол
- 3) коврижный стол
- 4) шведский стол
- 4) шведский стол

16.Суточная потребность продуктов для взрослого человека

(один ответ)

- 1) 3000 ккал
- 2) 3000 - 4000 ккал
- 3) 1500 - 2000 ккал
- 4) 1800 ккал

47.Суточная потребность продуктов для детей до 3-х лет

(один ответ)

- 1) 1400 ккал
- 2) 1200 ккал
- 3) 1300 ккал
- 4) 1700 ккал

4.1.4 Задания для практической работы студентов

1. Осуществить простую нарезку овощей. Нарезать овощи кубиками и приготовить салат.
2. Осуществить сложную нарезку овощей. Украсить салат «Гусиными лапками».
3. Сделать розы из моркови, свеклы, редиски. Украсить закуску.
4. Приготовить борщ.

5. Рассчитать калорийность кулинарных изделий и блюд
6. Рассчитать себестоимость кулинарных изделий и блюд.
7. Изготовление дидактического обеспечения к занятию по теме: «Технология приготовления холодных блюд и закусок»
8. Изготовление дидактического обеспечения к занятию по теме: «Технология приготовления блюд из рыбы»
9. Изготовление дидактического обеспечения к занятию по теме: «Технология приготовления блюд из овощей»
10. Изготовление дидактического обеспечения к занятию по теме: «Технология приготовления кондитерских изделий»

4.2 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Вопросы на зачет

1. Последовательность сервировки стола.
2. Сервировка стола к завтраку.
3. Сервировка стола к обеду.
4. Сервировка банкетного стола.
5. Чайное, кофейное и фруктовое застолье
6. Соблюдение правил этикета во время застолья.
7. Техника складывания салфеток
8. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
9. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи
10. Приготовление супа-пюре из мясных продуктов. Оформление технологической документации.

4.2.2 Критерии оценки по промежуточной аттестации (зачет)

В качестве оценочных средств на протяжении семестра используется тестирование, качество выполнения творческого проекта, итоговое испытание. Итоговое испытание является аналогом зачёта, но отличие состоит в том, что оценка за него составляет часть общей оценки за работу студента в течение семестра, согласно положениям принятой в филиале рейтинговой системы.

1. Для реализации рейтинговой системы контроля весь курс разбивается по содержанию на шесть содержательных блоков: по одному в каждом семестре.

2 Освоение каждого содержательного блока оценивается в баллах (максимум 60).

3 Для каждого модуля разработана система оценивания лабораторных работ, а также оценка выполнения творческого проекта, которые выполняются студентом и в совокупности определяют уровень его учебных достижений.

4 Каждая лабораторная работа и творческий проект оцениваются в баллах в зависимости от их степени сложности.

5 Максимальное количество баллов, которое студент может получить за семестр 60, минимальное (для допуска к зачёту) – 30.

5 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. – Изд. 3-е, стер. – Ростов-на-Дону Феникс, 2012. – 375 с. – (Сред. проф. образование). – ISBN 978-5-222-19129-3.

2. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания: изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская; Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО «Казан. гос. технол. ун-т». – Казань: КГТУ, 2010. – 67 с.: табл. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258971>.

5.1. Основная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. – Изд. 3-е, стер. – Ростов-на-Дону Феникс, 2012. – 375 с. – (Сред. проф. образование). – ISBN 978-5-222-19129-3.

2. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания: изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская; Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО «Казан. гос. технол. ун-т». – Казань: КГТУ, 2010. – 67 с.: табл. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258971>.

5.2. Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. – М.: Дашков и К, 2016. – 496 с. : ил. – ISBN 978-5-394-01714-8. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>.

5.3. Периодические издания

1. Наука и школа. – URL: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1565605>.
2. Народное образование. – URL: <http://dlib.eastview.com/browse/publication/18887/udb/1270>.
3. Педагогика. – URL: <http://dlib.eastview.com/browse/publication/598/udb/4>
4. Российское предпринимательство.–URL: <https://dlibeastview.com/browse/publication/65688/udb/2250>.
- 5.Школьные технологии. –URL: <http://dlib.eastview.com/browse/publication/18866/udb/1270>.
- 7.Экономика в школе. – URL: <http://dlib.eastview.com/browse/publication/18989/udb/1270>.
8. Эксперимент и инновации в школе. – URL: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1398621>.

6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения модуля

1 ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [учебные, научные издания, первоисточники, художественные произведения различных издательств; журналы; мультимедийная коллекция: аудиокниги, аудиофайлы, видеокурсы, интерактивные курсы, экспресс-подготовка к экзаменам, презентации, тесты, карты, онлайн-энциклопедии, словари]: сайт. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red.

2 ЭБС издательства «Лань» [учебные, научные издания, первоисточники, художественные произведения различных издательств]: сайт. – URL: <http://e.lanbook.com>.

3. ЭБС «Юрайт» [раздел «ВАША ПОДПИСКА: Филиал КубГУ (г. Славянск-на-Кубани): учебники и учебные пособия издательства «Юрайт»: сайт. – URL: <https://www.biblio-online.ru/catalog/E121B99F-E5ED-430E-A737-37D3A9E6DBFB>.

4. ЭБС «Znanium.com» [учебные, научные, научно-популярные материалы различных издательств, журналы] : сайт. – URL: <http://znanium.com/>.

5. Научная электронная библиотека. Монографии, изданные в издательстве Российской Академии Естествознания [полнотекстовый ресурс свободного доступа]: сайт. – URL: <https://www.monographies.ru/>.

6. Научная электронная библиотека статей и публикаций «eLibrary.ru: российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины, образования [5600 журналов, в открытом доступе – 4800] : сайт. – URL: <http://elibrary.ru>.

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам: федеральная информационная система свободного доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное : сайт. – URL: <http://window.edu.ru>.

8. Электронный каталог Кубанского государственного университета и филиалов. – URL: <http://212.192.134.46/MegaPro/Web/Home/About>.

7 Методические указания для студентов по освоению дисциплины

7.1 Методические указания к лабораторным занятиям

При изучении дисциплины «Практикум по кулинарии» студенты часть материала должны проработать самостоятельно. Роль самостоятельной работы велика.

Планирование самостоятельной работы студентов по дисциплине «Практикум по кулинарии» необходимо проводить в соответствии с уровнем подготовки студентов к изучаемой дисциплине. При всех формах самостоятельной работы студент может получить разъяснения по непонятным вопросам у преподавателя на индивидуальных консультациях в соответствии с графиком консультаций. Студент может также обратиться к рекомендуемым преподавателем учебникам и учебным пособиям, в которых теоретические вопросы изложены более широко и подробно, чем на лекциях и с достаточным обоснованием.

Консультация – активная форма учебной деятельности в педвузе. Консультацию предваряет самостоятельное изучение студентом литературы по определенной теме. Качество консультации зависит от степени подготовки студентов и остроты поставленных перед преподавателем вопросов.

Основной частью самостоятельной работы студента является его систематическая подготовка к практическим занятиям. Студенты должны быть нацелены на важность качественной подготовки к таким занятиям. При подготовке к практическим занятиям студенты должны освоить вначале теоретический материал по новой теме занятия, с тем чтобы использовать эти знания при проведении лабораторного занятия.

Для работы на практических занятиях, самостоятельной работы во внеаудиторное время, а также для подготовки к зачету рекомендуется использовать методические реко-

мендации к практическим занятиям. При подготовке к тестированию необходимо повторить материал, рассмотренный на практических занятиях

Ряд тем и вопросов курса отведены для самостоятельной проработки студентами. При этом у лектора появляется возможность расширить круг изучаемых проблем, дать на самостоятельную проработку новые интересные вопросы. Студент должен разобраться в рекомендуемой литературе и письменно изложить кратко и доступно для себя основное содержание материала. Преподаватель проверяет качество усвоения самостоятельно проработанных вопросов на практических занятиях, во время зачета и в процессе работы над проектом. Для получения практического опыта решения задач по дисциплине «Практикумы по обработке материалов-2» на практических занятиях и для работы во внеаудиторное время предлагается самостоятельная работа в форме практических работ. Контроль над выполнением и оценка лабораторных работ осуществляется в форме собеседования.

Таким образом, использование всех рекомендуемых видов самостоятельной работы дает возможность значительно активизировать работу студентов над материалом курса и повысить уровень их усвоения.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

8.1 Перечень информационных технологий

Компьютерное тестирование по итогам изучения разделов дисциплины. Проводится в компьютерном классе, оснащенном персональными ЭВМ и соответствующим программным обеспечением (ПО).

8.2 Перечень необходимого программного обеспечения

1. Офисный пакет приложений «Apache OpenOffice»
2. Приложение позволяющее просматривать и воспроизводить медиаконтент PDF-файлов «Adobe Acrobat Reader DC»
3. Программы, демонстрации видео материалов (проигрыватель) «WindowsMediaPlayer».
4. Программа просмотра интернет контента (браузер) « Google Chrome »
5. Офисный пакет приложений «LibreOffice»
6. Офисный пакет приложений «Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic»
7. Текстовый редактор «Notepad++»
8. Программа файловый архиватор «7-zip»
9. Двухпанельный файловый менеджер «FreeCommander»
10. Программа просмотра интернет контента (браузер) «Mozilla Firefox»

8.3 Перечень информационных справочных систем

1. Официальный интернет-портал правовой информации. Государственная система правовой информации [полнотекстовый ресурс свободного доступа]. – URL: <http://publication.pravo.gov.ru>.
2. Официальная Россия. Сервер органов государственной власти Российской Федерации. –URL: <http://www.gov.ru>.
3. Научная электронная библиотека статей и публикаций «eLibrary.ru»: российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины, образо-

вания [база данных Российского индекса научного цитирования] : сайт. – URL: <http://elibrary.ru>. URL: <http://www.gov.ru>.

3. Кодексы и законы РФ. Правовая справочно-консультационная система [полнотекстовый ресурс свободного доступа] : сайт. – URL: <http://kodeks.systems.ru>.

4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»: сайт. – URL: <http://www.consultant.ru>.

5. Федеральный центр образовательного законодательства : сайт. – URL: <http://www.lexed.ru>.

6. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. – URL: <http://www.fgosvo.ru>.

7. Научная электронная библиотека статей и публикаций «eLibrary.ru» : российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины, образования [база данных Российского индекса научного цитирования] : сайт. – URL: <http://elibrary.ru>.

8. Scopus: международная реферативная и справочная база данных цитирования рецензируемой литературы [научные журналы, книги, материалы конференций] (интерфейс – русскоязычный, публикации и поиск – на англ. яз.): сайт. – URL: <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>.

9. Web of Science (WoS, ISI): международная аналитическая база данных научного цитирования [журнальные статьи, материалы конференций] (интерфейс – русскоязычный, публикации и поиск – на англ. яз.) : сайт. – URL: <http://webofknowledge.com>.

10. Энциклопедиум [Энциклопедии. Словари. Справочники: полнотекстовый ресурс свободного доступа] // ЭБС «Университетская библиотека ONLINE»: сайт. – URL: <http://enc.biblioclub.ru/>.

11. ГРАМОТА.РУ: справочно-информационный интернет-портал. – URL: <http://www.gramota.ru>. 12. СЛОВАРИ.РУ. Лингвистика в Интернете: лингвистический портал. – URL: <http://slovari.ru/start.aspx?s=0&p=3050>.

13. Словарь финансовых и юридических терминов [полнотекстовый ресурс свободного доступа] // Консультант Плюс: справочно-правовая система : сайт. – URL: http://www.consultant.ru/law/ref/ju_dict.

14. Электронный каталог Кубанского государственного университета и филиалов. – URL: <http://212.192.134.46/MegaPro/Web/Home/About>

9 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№	Вид работ	Материально-техническое обеспечение дисциплины и оснащённость
1	Лабораторные занятия	. Учебный кабинет кулинарии оснащённый необходимым оборудованием, обеспечивающие качественное проведение занятий
2	Групповые (индивидуальные) консультации	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оснащённая презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) и соответствующим программным обеспечением (ПО)
4	Текущий контроль	Учебная аудитория для проведения текущего контроля,

	(текущая аттестация)	оснащенная персональными ЭВМ и соответствующим программным обеспечением (ПО)
5	Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», программой экранного увеличения и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду филиала университета. Читальный зал библиотеки филиала.