

Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный педагогический университет»
Кафедра технологии и методики её преподавания



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.03 Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)
Б1.В.ДВ.03.02 Технологический практикум по кулинарии

Направление подготовки – 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профили: Технология и Дополнительное образование (профессиональный дизайн).

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Махачкала, 2022

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Технологический практикум по кулинарии» является формирование у будущих бакалавров, обучающихся по направлению 44.03.05 Педагогическое образование направленность (профиль) Технология и Дополнительное образование (профессиональный дизайн). профессиональных компетенций в области педагогической деятельности, приобретение студентами практических навыков и теоретических знаний о безопасных приемах работы в кабинете технологии, технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности; формирование у студентов умений в технологии первичной и тепловой обработки продуктов, влияния различных приемов кулинарной обработки на физико-химические свойства продуктов.

Задачи:

- формирование способности формировать развивающую образовательную среду для достижения личностных, предметных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных предметов;
- формирование способности осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний - создавать и использовать в педагогических целях образовательную среду в соответствии с профилем подготовки.

Цели и задачи дисциплины определены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки).

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы определяется учебным планом.

Дисциплина «Технологический практикум по кулинарии» относится к дисциплинам по выбору блока Б1 «Дисциплины».

Изучение дисциплины «Технологический практикум по кулинарии» закладывает необходимую профессиональную базу в образовательной области «Технология», расширяет кругозор, способствует совершенствованию практических умений и навыков во время учебно-технологической и производственной практики, а также является пропедевтической по отношению к технологическим дисциплинам, служа основой для более глубокого изучения дисциплин «Методика обучения технологии», «Методика руководства проектной деятельностью» и других, для совершенствования практических умений и навыков во время учебной и производственной практики.

Знания, полученные при изучении дисциплины «Технологический практикум по кулинарии», могут быть использованы при выполнении курсовой и квалификационной работы.

Дисциплина рассчитана на будущих бакалавров педагогического образования, имеющих технологическую подготовку в объеме программы средней школы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению:

Код компетенций	Содержание компетенции в соответствии с	Индикаторы достижения компетенций	Декомпозиция компетенций (результаты обучения)
-----------------	---	-----------------------------------	--

	ФГОС ВО/ ОПОП/ ООП		в соответствии с установленными индикаторами
ОПК - 8	Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ОПК-8.1. Применяет методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний. ОПК-8.2. Проектирует и осуществляет учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса	Знать: методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии, способы поддержания активности, инициативности и самостоятельности на занятиях по кулинарии, основные подходы к развитию творческих способностей и личностных результатов. Уметь: осуществлять процесс обучения кулинарии с учетом возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся. Владеть: приемами организации взаимодействия обучающихся, поддерживать их самостоятельность, активность и инициативность при обучении кулинарии.
ПК - 4	Способен формировать развивающую образовательную среду для достижения личностных, предметных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных предметов.	ПК-4.1. участвует в создании компонентов развивающей образовательной среды, применяя потенциал преподаваемых учебных предметов, с целью достижения стабильных положительных результатов обучения. ПК-4.2. обосновывает необходимость включения различных компонентов социокультурной среды региона в образовательный процесс	Знать: условия рациональной организации рабочего места и безопасного труда при работе в кабинете технологии; , технологические процессы обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения

		ПК-4.3. использует образовательный потенциал социокультурной среды региона в преподавании технологии и во внеурочной деятельности.	Уметь: применять полученные теоретические знания и практические навыки для достижения предметных, метапредметных и личностных результатов обучения, определяемых образовательными программами по технологии. Владеть: полученными знаниями и практическими навыками в достижении предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса.
--	--	---	--

4. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЕЕ ТРУДОЕМКОСТИ

Семес тр	Трудоемкост ь		Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям)				СРС		Форма промежу точной аттестаци и
	ЗЕ	часов	Лекции, часов	Практические занятия, часов	Лабораторные занятия , часов	Иные виды, часов	В период теоретического обучения , часов	В период сессии (контроль), часов	
Очная форма обучения									
3	3	108	-	-	30	3	42	33	экзамен

Примечания:

* **2 ч** – итоговое занятие (коллективная контактная работа) по подведению итогов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации в форме зачета или зачета с оценкой;

** **3 ч** – контактная работа при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена, из них:

2 ч – консультация перед экзаменом для потока учебных групп (коллективная контактная работа);

0,7 ч – организационные процедуры при проведении экзамена для учебной группы - инструктирование по порядку проведения экзамена, сообщения критериев и шкал оценивания, подведения итогов (коллективная контактная работа);

0,3 ч – устный ответ студента/ собеседование с преподавателем по итогам письменного экзамена или компьютерного тестирования (*указывается нужное для соответствующей формы проведения экзамена*)

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Тематический план учебной дисциплины

Таблица 5.1

№ п/п	Разделы курса, темы	Общая трудоемко сть, часов	Из них аудиторно й контактно й работы, часов	Контактная аудиторная работа по видам учебных занятий, отраженная в учебном плане часов			СРС по учебному плану, часов	Текущий рубежный контроль
				лекции	практичес кие	лаборатор ные		
4 семестр								
1	Лабораторная работа № 1 Тема: «Вводное занятие. Требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология».	6	2			2	4	
2	Лабораторная работа № 2 Тема: «Овощные блюда и гарниры»	6	2			2	4	
3	Лабораторная работа № 3 Тема: «Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря»	8	4			4	4	
4	Лабораторная работа № 4 Тема: «Блюда из мяса и мясных продуктов»	10	4			4	6	тестирование
5	Лабораторная работа № 5 Тема: «Холодные супы и суп – пюре. Сервировка и подача»	8	4			4	4	
6	Лабораторная работа № 6 Тема: «Приготовление блюд из	8	4			4	4	

	яиц и творога»							
7	Лабораторная работа № 7 Тема: «Холодные блюда и закуски»	8	4			4	4	
8	Лабораторная работа № 8 Тема: «Горячие и холодные напитки»	8	2			2	6	Практические задания (кейсы)
9	Лабораторная работа № 9 Тема: «Значение мучных кондитерских изделий в питании. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста»	10	4			4	6	
	Иные	3	3					
	Контроль	33						
	Итого	108	33			30	42	

5.2. Виды занятий и их содержание:

5.2.1. Тематика и краткое содержание лекционных занятий

Не предусмотрены учебным планом.

5.2.2. Тематика и краткое содержание практических занятий

Не предусмотрены учебным планом.

5.2.3. Тематика и краткое содержание лабораторных занятий

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № 1.

Тема: «Вводное занятие»

Вопросы техники безопасности, пожарной безопасности, санитарии, гигиены. Знакомство с кабинетом и его оборудованием. Правила сервировки стола в зависимости от назначения и правил этикета.

Требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология».

Практическое задание:

Выполнение творческого задания по теме: Сервировка стола.

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № 2.

Тема: «Овощные блюда и гарниры»

Значение овощных блюд в питании. Правила приготовления блюд из овощей. Определение качества овощных блюд и гарниров.

Практическое задание:

Приготовление картофельного пюре, кабачков фаршированных, тыквы, тушеной с курагой. Правила сервировки стола и этикет подачи блюд.

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № 3.

Тема: «Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря»

Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Требования к качеству рыбных и нерыбных продуктов моря.

Практическое задание:

Приготовление блюд (рыбные фрикадельки, рыба запеченная, креветки отварные). Правила сервировки стола и этикет подачи блюд

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № 4.

Тема: «Блюда из мяса и мясных продуктов»

Определение категории мяса и его качество. Химический состав и энергетическая ценность мяса и субпродуктов. Технологическая карта, химический состав блюда и его калорийность.

Практическое задание:

Приготовление блюд из мяса: бефстроганов из молодой говядины, пирожки с мясом из слоеного теста. Правила сервировки стола и этикет подачи блюд.

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № 5.

Тема: «Холодные супы и суп – пюре. Сервировка и подача»

Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, свекольника. Сладкие супы. Приготовление и отпуск супов из свежих плодов и ягод, сухофруктов. Гарниры к сладким супам.

Характеристика супов-пюре из овощей, грибов, круп, птицы. Правила отпуска.

Требования к качеству и хранению супов.

Основные правила подачи супов, бульонов. Сервировка стола для обеда.

Практическое задание:

Приготовление на выбор: окрошки мясной, овощной, свекольника, супов-пюре из овощей, грибов, круп, птицы.

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № 6.

Тема: «Приготовление блюд из яиц и творога»

Пищевая ценность яиц, творога и блюд из них. Меланж, яичный порошок.

Требования к качеству, оформление и подача.

Практическое задание:

Приготовление блюд: яйца с помидорами, блюдо из яиц «Драчена», сырники из творога.

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № 7.

Тема: «Холодные блюда и закуски»

Назначение холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд. Условия хранения. Виды бутербродов и их приготовление.

Практическое задание:

Приготовление открытого бутерброда с курицей, горячего бутерброда с печенью, салата рыбного, салата из сырых овощей, помидоров, фаршированных грибами.

Особенности использования инвентаря при приготовлении холодных блюд и закусок.

Правила оформления и подачи блюд.

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № 8.

Тема: «Горячие и холодные напитки»

Виды горячих и холодных напитков. Пищевая ценность и назначение напитков. Технология приготовления и подача горячих и холодных напитков. Требования к качеству, оформление и подача.

Практическое задание:

Приготовление молочно-фруктового коктейля, кофе по-турецки, апельсинового прохладительного напитка.

ЛАБОРАТОРНОЕ ЗАНЯТИЕ № 9.

Тема: «Значение мучных кондитерских изделий в питании. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста»

Пищевая ценность мучных изделий. Дрожжи, разрыхлители, их назначение. Виды теста. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста (опарный способ, безопарный), дрожжевого слоеного теста и изделий из них.

Требования к качеству, оформление и подача. Сервировка стола

Практическое задание:

Приготовление различных мучных изделий из дрожжевого теста по выбору студентов.

5.2.4 Примерная тематика курсовых работ (проектов).

Не предусмотрены учебным планом.

5.2.5. Самостоятельная работа и контроль успеваемости.

В рамках указанного в учебном плане объёма самостоятельной работы по данной дисциплине (в часах) предусматривается выполнение следующих видов учебной деятельности :

Вид самостоятельной работы	Примерная трудоемкость
Проработка учебного материала занятий лекционного и семинарского типа	10
Опережающая самостоятельная работа (изучение нового материала до его изложения на занятиях)	10
Самостоятельное изучение отдельных вопросов тем дисциплины, не рассматриваемых на занятиях лекционного и семинарского типа	
Подготовка к текущему контролю	5
Поиск, изучение и презентация информации по заданной теме, анализ научных источников по заданной проблеме	7
Исследовательская работа по темам дисциплины: участие в конференциях, круглых столах, семинарах и пр.	5
Проектная деятельность по темам дисциплины	
Решение кейсов, задач, расчетных работ	5
Подготовка к промежуточной аттестации	20
ИТОГО СРО:	42

5.2.6 Развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений и лидерских качеств при проведении учебных занятий

Лабораторные занятия относятся к интерактивным методам обучения и обладают значительными преимуществами по сравнению с традиционными методами обучения, главным недостатком которых является известная изначальная пассивность субъекта и объекта обучения.

Лабораторные занятия могут проводиться в форме групповой дискуссии, «мозговой атаки», разбора кейсов, решения практических задач и др. Прежде, чем дать группе информацию, важно подготовить участников, активизировать их ментальные процессы, включить их внимание, развивать кооперацию и сотрудничество при принятии решений.

Ниже приводятся методические рекомендации по проведению различных видов практических (семинарских) занятий.

1. Обсуждение в группах

Групповое обсуждение какого-либо вопроса направлено на нахождение истины или достижение лучшего взаимопонимания. Групповые обсуждения способствуют лучшему усвоению изучаемого материала.

На первом этапе группового обсуждения перед обучающимися ставится проблема, выделяется определенное время, в течение которого обучающиеся должны подготовить аргументированный развернутый ответ.

Преподаватель может устанавливать определенные правила проведения группового обсуждения:

- задавать определенные рамки обсуждения (например, указать не менее 5...10 ошибок);

- ввести алгоритм выработки общего мнения (решения);
- назначить модератора (ведущего), руководящего ходом группового обсуждения и др.

На втором этапе группового обсуждения вырабатывается групповое решение совместно с преподавателем (арбитром).

Разновидностью группового обсуждения является круглый стол, который проводится с целью поделиться проблемами, собственным видением вопроса, познакомиться с опытом, достижениями.

2. Публичная презентация проекта

Презентация - самый эффективный способ донесения важной информации как в разговоре "один на один", так и при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений.

3. Дискуссия

Как интерактивный метод обучения означает исследование или разбор. Образовательной дискуссией называется целенаправленное, коллективное обсуждение конкретной проблемы (ситуации), сопровождающееся обменом идеями, опытом, суждениями, мнениями в составе группы обучающихся.

Как правило, дискуссия обычно проходит три стадии: ориентация, оценка и консолидация. Последовательное рассмотрение каждой стадии позволяет выделить следующие их особенности.

Стадия ориентации предполагает адаптацию участников дискуссии к самой проблеме (ситуации), друг другу, что позволяет сформулировать проблему, цели дискуссии; установить правила, регламент дискуссии.

В стадии оценки происходит выступление участников дискуссии, их ответы на возникающие вопросы, сбор максимального объема идей (знаний), предложений, пресечение преподавателем (арбитром) личных амбиций отклонений от темы дискуссии.

Стадия консолидации заключается в анализе результатов дискуссии, согласовании мнений и позиций, совместном формулировании решений и их принятии.

В зависимости от целей и задач занятия, возможно, использовать следующие виды дискуссий: классические дебаты, экспресс-дискуссия, текстовая дискуссия, проблемная дискуссия, ролевая (ситуационная) дискуссия.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля.

Текущий контроль знаний студентов осуществляется проводимыми по основным темам дисциплины следующими контрольными оценочными мероприятиями:

- тестовые задание, состоящее из 39 вопросов;
- кейс (практическое задание);

Примеры оценочных материалов для проведения текущей аттестации обучающихся по дисциплине

Примеры тестов для оценки сформированности компетенции

ОПК – 8 - Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний;

ПК – 4 - Способен формировать развивающую образовательную среду для достижения личностных, предметных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных предметов.

1. Стандарт включает в себя требования:

(Выбери все правильные ответы)

а) к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования;

б) к структуре основной образовательной программы основного общего образования, в том числе требования к соотношению частей основной образовательной программы и их объёму, а также к соотношению обязательной части основной образовательной программы и части, формируемой участниками образовательного процесса;

в) к условиям реализации основной образовательной программы основного общего образования, в том числе к кадровым, финансовым, материально-техническим и иным условиям.

г) к возрастным и индивидуальным особенностям обучающихся на ступени основного общего образования.

2. Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

(Выбери правильный ответ)

а) развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;

активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;

б) совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;

формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;

в) формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

г) все ответы верны.

3. Метапредметные результаты изучения предметной области «Технология» должны отражать:

Выбери правильный ответ

а) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

б) развитие творческих способностей учащихся на уроках технологии;

в) организацию проектной деятельности по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

г) все ответы верны.

Тема: «Овощные блюда и гарниры»

Выберите правильный вариант ответа.

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.

2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?

а) в картофеле, тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте;

г) в спарже, шпинате.

3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?

- а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене;
- г) в кабачках, патиссонах.

4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

- а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле; г) в укропе, эстрагоне.

5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?

- а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле;
- г) в свекле, репе.

6. Какой корнеплод является самым ранним?

- а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.

7. Какой корнеплод используется только в сыром виде?

- а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.

8. Для каких блюд используются формы нарезки картофеля «Ломтики»?

- а) картофель жареный из вареного; б) салаты, винегреты; в) рагу овощное, мясное; г) суп овощной.

9. Для каких блюд используются формы нарезки картофеля «Брусочки»?

- а) борщ украинский; б) борщ московский; в) суп с макаронными изделиями; г) сельдь с гарниром.

10. Для каких блюд используются формы нарезки картофеля «Брусочки» (кубики средние (сечение 1... 1,5 см)?

- а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

Тема: «Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря»

Из приведенных вариантов ответов выберите неверный.

11. Нарезание порционных полуфабрикатов для варки:

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) куски из пластованной рыбы с кожей и костями;
- в) с кожей без костей, кожу надрезают в двух-трех местах;
- г) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе.

12. Нарезание порционных полуфабрикатов для припускания:

- а) без кожи и костей нарезают под углом 30° к рыбе;
- б) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- в) порционные куски из пластованной рыбы с кожей без костей;
- г) некрупные звенья.

13. Для жаренья основным способом:

- а) порционные куски круглой формы под прямым углом;
- б) порционные куски с позвоночной костью нарезают под прямым углом к рыбе;
- в) филе без костей под углом 30° на широкие плоские куски;
- г) без кожи и костей, нарезанные под прямым углом.

14. Для жаренья во фритюре:

- а) порционные куски круглой формы (кругляши);
- б) порционные куски из чистого филе рыбы, нарезанные под углом 30°;
- в) чистое филе рыбы в виде ленты шириной 4...5 см, толщиной 1 см, длиной 15...20 см;
- г) чистое филе рыбы в форме ромба.

15. С какой целью рыбу перед жареньем панируют?

- а) чтобы не теряла жидкость; б) для образования поджаристой корочки; в) для образования нового вкуса и запаха; г) чтобы не теряла белки и витамины.

Тема: «Блюда из мяса и мясных продуктов»

Выберите правильный вариант ответа.

16. Какое количество мяса говядины необходимо для приготовления 1 кг рубленой массы?
а) 800 г; б) 600 г; в) 700 г; г) 500 г.
17. Какие части передней четвертины говядины используют для тушения? а) толстый край; б) грудинку, лопатку; в) покромку; г) шейную.
18. В какой ткани мяса основным белком является миозин?
а) жировой; б) мышечной; в) костной; г) соединительной.
19. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?
а) варка; б) тушение; в) жаренье; г) запекание.
20. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?
а) рубленая масса без особенностей; б) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
в) добавляется хлеб; г) добавляется сливочное масло.

Тема: «Приготовление блюд из яиц и творога»

Выберите правильный вариант ответа.

21. В чем причина, если у яичницы на поверхности желтка белые пятна, белок вздулся, есть разрывы?
а) высокая температура жаренья; б) желток посыпали солью; в) пересолили.
22. Что произошло, если у яичницы весь желток затянут белой пленкой, практически совсем не виден?
а) белок и желток смешались; б) во время жаренья сковороду накрыли крышкой; в) пережарили.
23. Какова толщина (см) слоя запекаемых смешанных омлетов?
а) 3; б) 4; в) 2.
24. Почему не подлежит хранению приготовленная драчена?
а) теряет внешний вид и вкусовые качества; б) изменяет цвет; в) выделяется влага.
25. Какова толщина (см) смеси для драчены, которую выливают на сковороду с маслом для жаренья?
а) 2; б) 1; в) 3.
26. Какова продолжительность варки яйца в «мешочек»?
а) 2,5 мин; б) 4...5 мин; в) 8... 10 мин; г) 10... 12 мин.
27. Что можно приготовить из яиц?
а) яичницу; б) омлет; в) кулебяку; г) гоголь-моголь.
28. Для приготовления омлета используют:
а) яйца, молоко, соль, сливочное масло; б) меланж, молоко, соль, сливочное масло; в) яйца, молоко, соль, муку, сливочное масло; г) яичный порошок, молоко, соль, сливочное масло, сметану.

Тема: «Горячие и холодные напитки»

29. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить; б) взбить; в) протереть.
30. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
а) быстро охладили; б) не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала.
31. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом; б) сильно нагреть; в) смочить водой, посыпать сахаром.
32. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки; б) быстро охладить; в) посыпать поверхность киселя сахаром.

33. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.; б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины; в) белки, жиры, минеральные вещества.
34. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупного помола; б) из обжаренных зерен; в) мелкий.
35. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
а) 6...8 г; б) 5...6 г; в) 10... 11 г.
36. Как подают кофе по-венски?
а) с молочными пенками от топленого молока; б) со взбитыми сливками;
в) со сгущенным молоком.

Кейсы (практические задания) для оценки степени сформированности компетенции

ОПК – 8 - Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний;

ПК – 4 - Способен формировать развивающую образовательную среду для достижения личностных, предметных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных предметов.

Кейс-задание проходит в виде ролевой игры. Главной целью является оценка сформированности личностных качеств и навыков межкультурного взаимодействия средствами преподаваемого предмета: проявления эмпатии, владение нормами этикета, сотрудничества. Игра строится по принципу создания ситуации вынужденного сотрудничества, когда для достижения цели необходимо выполнение задания в условиях, приближенных к реальным.

Ход игры. Перед началом игры группа методом жеребьевки делится на подгруппы (обслуживающий персонал и посетители заведения общественного питания). Каждая подгруппа получает инструкции и приступает к их выполнению. Игра считается законченной, когда достигнуты поставленные перед подгруппами задачи. После этого проводится обсуждение хода игры, особенностей этикета и межкультурных контактов, взаимная оценка вклада участников.

Задания.

1. Выбрать лидера каждой группы.
2. Составьте план выполнения заданий каждой группой.
 - сервировка стола и правила подачи блюд;
 - правила поведения за столом, правила ведения беседы;
 - методы реализации поставленных целей.
3. Анализ выполнения задания, выявление ошибок и их исправление.

6.2. Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамена)

1. Перечислите этапы разделки рыбы с костным скелетом.
2. Назовите основные ткани мяса.
3. Чем отличается припускание от варки?
4. Из каких операций складывается первичная обработка овощей?
5. Перечислите этапы разделки рыбы с хрящевым скелетом.
6. По какой схеме производится первичная обработка мороженого мяса?
7. Что такое тушение и пассирование?
8. Пищевая ценность мяса.
9. Пищевая ценность рыбы.

- 10 Какие продукты относятся к приправам?
- 11 Какие формы нарезки овощей относим к простым и сложным?
- 12 Как приготовить рыбную котлетную массу?
- 13 На какие части разделявают говядину?
- 14 Какие разновидности жаренья вам известны?
- 15 Какие пряности Вы можете перечислить?
- 16 Для чего производится тепловая обработка продуктов?
- 17 Отличительные особенности заправочных супов.
- 18 Пищевая ценность овощных блюд?
- 19 Какие блюда можно приготовить из рубленого мяса?
- 20 Как классифицируют сладкие блюда?
- 21 В чем заключается пищевая ценность супов? На каких бульонах готовятся супы?
- 22 Какие блюда и гарниры можно приготовить из круп?
- 23 Расскажите о требованиях, предъявляемых к готовым изделиям из теста?
- 24 Какое питание называется диетическим?
- 25 Назовите виды разрыхлителей и их назначение при приготовлении теста?
- 26 Как приготовить прозрачный мясной бульон?
- 27 Какие блюда можно приготовить из макаронных изделий? Требования к качеству
- 28 Какова пищевая ценность изделий из теста?
- 29 Как приготовить опару? Признаки ее готовности.
- 30 Какое место в питании занимают соусы? Какие соусы вы знаете?
- 31 Требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология».
- 32 Предметная область «Технология» в содержании образования.

6.3 Описание шкал оценивания степени сформированности компетенций

6.3.1. Текущая аттестация

Шкала оценки теста на примере освоения компетенции
 ОПК – 8 - Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний;
 ПК – 4 - Способен формировать развивающую образовательную среду для достижения личностных, предметных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных предметов.

Тесты по всем темам дисциплины состоят из 39 вопросов.

Тесты оцениваются в соответствии со следующим критериям:

Оценка	Характеристика сформированности компетенций
5 «отлично»	39- 30 баллов Знает: все термины и понятия, используемые в процессе подготовки к лабораторным занятиям, требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Умеет: переносить усвоенные теоретические знания в решение тестовых заданий, применять полученные теоретические знания и практические навыки для достижения предметных, метапредметных и личностных результатов обучения, определяемых образовательными

	программами по технологии. Владеет: полученными знаниями и практическими навыками в достижении предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса.
4 «хорошо»	30-22 баллов Знает: все термины и понятия, используемые в процессе подготовки к лабораторным занятиям, требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Умеет: не в полной мере переносить усвоенные теоретические знания в решение тестовых заданий, применять полученные теоретические знания и практические навыки для достижения предметных, метапредметных и личностных результатов обучения, определяемых образовательными программами по технологии. Владеет: полученными знаниями и практическими навыками в достижении предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса.
3 «удовлетворительно»	22-15 баллов Знает: не все термины и понятия, используемые в процессе подготовки к лабораторным занятиям, требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Умеет: не в полной мере переносить усвоенные теоретические знания в решение тестовых заданий, применять полученные теоретические знания и практические навыки для достижения предметных, метапредметных и личностных результатов обучения, определяемых образовательными программами по технологии. Владеет: полученными знаниями и практическими навыками в достижении предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса. (частично)
2 «неудовлетворительно»	15-0 баллов Не знает: термины и понятия, используемые в процессе подготовки к лабораторным занятиям, требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Не умеет: переносить усвоенные теоретические знания в решение тестовых заданий, применять полученные теоретические знания и практические навыки для достижения предметных, метапредметных и личностных результатов обучения, определяемых образовательными программами по технологии. Не владеет: полученными знаниями и практическими навыками в достижении предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса.

Шкала оценки кейсов на примере освоения компетенции

ОПК – 8 - Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний;

ПК – 4 - Способен формировать развивающую образовательную среду для достижения личностных, предметных и метапредметных результатов обучения средствами преподаваемых учебных предметов.

Оценка	Характеристика сформированности компетенций
5 «отлично»	Знает: правила сервировки стола, этикета и подачи блюд. Умеет: правильно сформулировать цели и задачи задания, выбрать способы и методы его реализации. Владеет: точностью и выразительностью речи; навыками соблюдение этических норм
4 «хорошо»	Знает: правила сервировки стола, этикета и подачи блюд. Умеет: правильно сформулировать цели и задачи задания, выбрать способы и методы его реализации. Владеет: точностью и выразительностью речи; навыками соблюдение этических норм частично.
3 «удовлетворительно»	Знает: правила сервировки стола, этикета и подачи блюд не в полном объеме. Умеет: правильно сформулировать цели и задачи задания, выбрать способы и методы его реализации. Владеет: точностью и выразительностью речи; навыками соблюдение
2 «неудовлетворительно»	Не знает: правила сервировки стола, этикета и подачи блюд. Не умеет: правильно сформулировать цели и задачи задания, выбрать способы и методы его реализации. Не владеет: точностью и выразительностью речи; навыками соблюдение этических норм

6.3.2 Промежуточная аттестация (экзамен)

Оценка	Характеристика сформированности компетенций
5 «отлично»	Знает: все термины и понятия, используемые в процессе подготовки к лабораторным занятиям, требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Умеет: переносить усвоенные теоретические знания в решение тестовых заданий, применять полученные теоретические знания и практические навыки для достижения предметных, метапредметных и личностных результатов обучения, определяемых образовательными

	программами по технологии. Владеет: полученными знаниями и практическими навыками в достижении предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса.
4 «хорошо»	Знает: все термины и понятия, используемые в процессе подготовки к лабораторным занятиям, требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Умеет: не в полной мере переносить усвоенные теоретические знания в решение тестовых заданий, применять полученные теоретические знания и практические навыки для достижения предметных, метапредметных и личностных результатов обучения, определяемых образовательными программами по технологии. Владеет: полученными знаниями и практическими навыками в достижении предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса.
3 «удовлетворительно»	Знает: не все термины и понятия, используемые в процессе подготовки к лабораторным занятиям, требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Умеет: не в полной мере переносить усвоенные теоретические знания в решение тестовых заданий, применять полученные теоретические знания и практические навыки для достижения предметных, метапредметных и личностных результатов обучения, определяемых образовательными программами по технологии. Владеет: полученными знаниями и практическими навыками в достижении предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса. (частично)
2 «неудовлетворительно»	Не знает: термины и понятия, используемые в процессе подготовки к лабораторным занятиям, требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Не умеет: переносить усвоенные теоретические знания в решение тестовых заданий, применять полученные теоретические знания и практические навыки для достижения предметных, метапредметных и личностных результатов обучения, определяемых образовательными программами по технологии. Не владеет: полученными знаниями и практическими навыками в достижении предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс] : учебник для бакалавров / А.М. Фридман. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2017. — 463 с. — 978-5-394-02069-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60557.html>
2. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 136 с. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67624.html>
3. Ковалева И.П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.П. Ковалева, И.М. Титова, О.П. Чернега. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Проспект Науки, 2017. — 168 с. — 978-5-903090-67-9. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35802.html>

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. 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>
2. 50 000 избранных рецептов кулинарии СССР [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — М. : РИПОЛ классик, 2014. — 672 с. — 978-5-386-07462-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40020.html>

8. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Общесистемные требования

Электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки)

1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks». Базовая версия «Премиум» ЭБС.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». Базовая часть ЭБС «Университетская библиотека онлайн».

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «АГПУ»

<http://agpu.net/> — адрес официального сайта университета

<http://plany.agpu.net/> — электронная информационно-образовательная среда АГПУ

8.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине используются специальные помещения, которые представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных ОПОП, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

Состав оборудования и технических средств обучения отражен в сведениях о наличии оборудованных учебных кабинетов / объектов для практических занятий в ФГБОУ ВО «АГПУ» и размещен на официальном сайте вуза в открытом доступе.

Для проведения учебных занятий предлагаются наборы демонстрационного оборудования, в том числе цифрового и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации в соответствии с содержанием данной рабочей программы.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду АГПУ.

8.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

АГПУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. Его состав отражен в реестре программных продуктов, используемых в процессе реализации основных профессиональных ОПОП образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ магистратуры, программ подготовки кадров высшей квалификации – программ аспирантуры на основании открытого лицензионного соглашения, а также в соответствии с заключенными договорами. Реестр размещается в ЭИОС и вуза и подлежит обновлению (при необходимости), но не реже одного раза в год.

8.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Современные профессиональные базы данных

1. Федеральный портал «Российское образование» / <http://www.edu.ru>
2. Национальная Электронная Библиотека (нэб.рф) <http://xn--90ax2c.xn--p1ai/>
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru>
4. Базы данных издательства Springer <https://link.springer.com/>
5. Базы данных ScienceDirect (книги и журналы) издательства Elsevier <https://www.sciencedirect.com/>
6. Базы данных Scopus издательства Elsevier <https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic>

Информационные справочные системы

1. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования <http://fgosvo.ru>.
2. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) – <http://eor.edu.ru/>
3. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru>.
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (ИС «Единое окно») – <http://window.edu.ru>.
5. Российская государственная библиотека. <http://www.rsl.ru>
6. Государственная публичная историческая библиотека. <http://www.shpl.ru>
7. Национальная Электронная Библиотека (нэб.рф)

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе изучения учебной дисциплины следует:

1. Ознакомиться с рабочей программой дисциплины. Рабочая программа дисциплины содержит перечень разделов и тем, которые необходимо изучить, планы лекционных и семинарских занятий, вопросы к текущей и промежуточной аттестации, перечень основной, дополнительной литературы и ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», определиться с темой курсовой работы (при наличии).

2. Ознакомиться с планом самостоятельной работы обучающихся.

3. Посещать теоретические (лекционные) и практические (семинарские, лабораторные) занятия.

4. При подготовке к практическим (семинарским, лабораторным) занятиям, а также при выполнении самостоятельной работы следует использовать методические указания для обучающихся.

5. Методические рекомендации по выполнению заданий текущего контроля