



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра технологий, предпринимательства и методик их преподавания



Директор _____ А.В. Семиров

15 июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины (модуля) **Б1.В.07 Технология обработки пищевых продуктов**

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

Направленность (профиль) подготовки **Технология - Экология**

Квалификация (степень) выпускника - **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Согласована с УМС ПИ ИГУ

Протокол № 10 от «15» июня 2021 г.

Председатель _____ М.С. Павлова

Рекомендовано кафедрой:

Протокол № 7 от «9» июня 2021 г.

Зав. кафедрой _____ Б.В. Гаврилюк

Иркутск 2021 г.

I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ):

Целью освоения дисциплины по выбору «Технология обработки пищевых продуктов» является обеспечение профессиональной подготовки бакалавра педагогического образования по направленности (профилю) Технология – Экология, способных осуществлять педагогическую деятельность в качестве учителя технологии и реализовывать в образовательных организациях предметную область «Технология», раздел (модуль) «Технологии обработки пищевых продуктов».

Задачи дисциплины:

- формирование знаний о свойствах и химическом составе пищевых продуктов, основах рационального питания, способах обработки пищевых продуктов, технологии приготовления блюд и кулинарных 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 и готовых изделий;
- систематизация, углубление, расширение знаний и умений студентов в технологии приготовления блюд и кулинарных изделий;
- приобретение практических навыков посредством овладения лекционным курсом, выполнения лабораторно-практических работ, самостоятельной работы, прохождения педагогической практики.

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО:

Дисциплина «Технология обработки пищевых продуктов» относится к блоку 1 учебного плана по программе бакалавриата, части дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

Содержание дисциплины и компетенции, сформированные при изучении данной дисциплины, позволят студентам успешно решать профессиональные задачи, возникающие при выполнении лабораторно-практических работ, самостоятельной работы по дисциплине и в период прохождения педагогической практики.

III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ):

Процесс изучения дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов» направлен на формирование компетенции:

ПК-1 - Способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения в предметной области «Технология».

Компетенция	Индикаторы компетенции	Результаты обучения
ПК-1 Способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения в предметной области «Технология»	ИДК ПК1.1: Осуществляет освоение базовых научно-теоретических знаний и практических умений в предметной области «Технология»	Знать: содержание образовательных стандартов, содержание образовательной программы по предметной области «Технология», раздела (модуля) «Технологии обработки пищевых продуктов»; основы профессиональной педагогической деятельности; методические основы обучения и воспитания. Уметь: осваивать базовые научно-теоретические знания и практические умения по дисциплине, необходимой для реализации раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» предметной области «Технология»;

		использовать научно-теоретические знания и практические умения в профессиональной деятельности. Владеть: навыками применения полученных научно-теоретических знаний и практических умений в организации учебного процесса по предметной области «Технология», раздела «Технологии обработки пищевых продуктов»; специальной терминологией.
	ИДК ПК1.2: Применяет содержание базовых научно-теоретических знаний для реализации предметной области «Технология»	Знать: содержание раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» предметной области «Технология», методы и формы организации и проведения занятий; основы профессиональной педагогической деятельности; методические основы обучения и воспитания. Уметь: провести отбор содержательного научно-теоретического материала для реализации раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» предметной области «Технология» и оптимальных методов и форм организации и проведения занятий. Владеть: навыками реализации образовательного процесса по предметной области «Технология», раздела «Технологии обработки пищевых продуктов», навыками применения полученных знаний в профессиональной деятельности; специальной терминологией.
	ИДК ПК1.3: Использует практические умения в преподавании предметной области «Технология»	Знать: содержание практической части раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» предметной области «Технология», методы и формы организации и проведения практических занятий. Уметь: использовать практические умения в содержательной и методической части раздела «Технологии обработки пищевых продуктов» предметной области «Технология». Владеть: навыками организации и проведения образовательного процесса по предметной области «Технология», раздела «Технологии обработки пищевых продуктов», навыками применения полученных практических

Тема 11. Свежие плоды, желеобразующие вещества, классификация и характеристика сырья

Тема 12. Чай, кофе, какао характеристика сырья

Раздел 3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Тема 1. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки пищевых продуктов, способы нагрева пищевых продуктов

Тема 2. Технология приготовления первых блюд

Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок

Тема 4. Технология приготовления соусов

Тема 5. Технология приготовления блюд из овощей и грибов

Тема 6. Технология приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий

Тема 7. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов

Тема 8. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы

Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц

Тема 10. Технология приготовления блюд из молочных продуктов

Тема 11. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий

Тема 12. Технология приготовления сладких блюд

Тема 13. Технология приготовления напитков

Тема 14. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания

Тема 15. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков

Наименование разделов и тем	Содержание
Раздел 1. Основы кулинарии	
Тема 1. Предмет и задачи курса «Технология приготовления блюд и товароведение пищевых продуктов». Основы рационального питания. Химический состав и качество сырья	Предмет и задачи курса «Технология приготовления пищи и товароведение пищевых продуктов». 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. Химический состав и качество сырья. Содержание воды, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов и прочих веществ в пищевых продуктах. Классификация, свойства веществ
Тема 2. Консервирование пищевых продуктов	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
Тема 3. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них	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
Тема 4. Оформление блюд. Правила сервировки стола	Оформление блюд. Правила сервировки стола. Способы и варианты оформления блюд. Инструменты и приспособления. Оформление первых, вторых блюд, закусок. Украшения 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
Раздел 2. Основы товароведения пищевых продуктов	

Тема 1. Характеристика сырья, химический состав и качество пищевых продуктов, понятие о пищевой ценности пищевых продуктов	Химический состав и качество пищевых продуктов. Понятие о пищевой ценности продуктов питания. Характеристика сырья. Первичная обработка, приготовление полуфабрикатов.
Тема 2. Овощи, классификация и характеристика сырья	Овощи, характеристика сырья. Классификация овощей. Химический состав, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки овощей. Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование
Тема 3. Грибы, характеристика сырья	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
Тема 4. Рыба и нерыбные морепродукты, классификация и характеристика сырья	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
Тема 5. Мясо и мясные продукты, классификация и характеристика сырья	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 и хранению
Тема 6. Крупы, классификация и характеристика сырья	Крупы, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки круп
Тема 7. Макароны изделия, классификация и характеристика сырья	Макаронные изделия, классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий
Тема 8. Яичные продукты, классификация и характеристика сырья	Яичные продукты. Химический состав и пищевая ценность, классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, кулинарное использование, первичная обработка сырья
Тема 9. Молоко и молочные продукты, классификация и характеристика сырья	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
Тема 10. Мука, разрыхлители теста, характеристика сырья	Мука, разрыхлители теста. Сорта муки, характеристика, качественные показатели. Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей. Первичная обработка сырья
Тема 11. Свежие плоды, желеобразующие вещества, классификация и характеристика сырья	Свежие плоды, химический состав, пищевая ценность, классификация и характеристика сырья, кулинарное использование. Продукты переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии. Желеобразующие вещества, характеристика, качественные показатели. Первичная обработка сырья
Тема 12. Чай, кофе, какао характеристика сырья	Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование
Раздел 3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	
Тема 1. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки пищевых продуктов, способы нагрева пищевых продуктов	Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы нагрева пищевых продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные приёмы тепловой обработки
Тема 2. Технология приготовления первых блюд	Технология приготовления первых блюд. Классификация первых блюд. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протёртых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд
Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Технология приготовления холодных блюд и закусок. Классификация закусок. Технология приготовления холодных блюд 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
Тема 4. Технология приготовления соусов	Технология приготовления соусов. Классификация соусов. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе и их производных, ассортимент, требования к качеству соусов
Тема 5. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушёных, запечённых овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.. Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству
Тема 6. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	Технология приготовления блюд и гарниров из круп. Способы тепловой обработки круп. Технология приготовления блюд из круп (каши, изделия из каш), ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Способы тепловой обработки макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд
Тема 7. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Приёмы тепловой обработки. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушёной, запечённой рыбы; ассортимент; гарниры и соусы к рыбным блюдам;

	требования к качеству блюд, оформление. Технология приготовления блюд из 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
Тема 9. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы	Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Приемы тепловой обработки. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов; ассортимент; гарниры и соусы к мясным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Блюда из 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
Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц	Технология приготовления блюд из яиц. Приёмы тепловой обработки: варка, жаренье, запекание. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству блюд
Тема 10. Технология приготовления блюд из молочных продуктов	Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приёмы тепловой обработки. Технология приготовления блюд из творога, ассортимент, требования к качеству блюд
Тема 11. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий. Классификация изделий из теста. Виды теста. Способы разрыхления теста. Сырьё, используемое для приготовления теста; ароматические и вкусовые добавки. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста и изделий из него, ассортимент, требования к качеству теста и изделий. Технология приготовления изделий из бездрожжевого жидкого и густого теста, ассортимент изделий, требования к качеству блюд. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоёного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделий. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов
Тема 12. Технология приготовления сладких блюд	Технология приготовления сладких блюд. Классификация сладких блюд. Сырьё, используемое для приготовления сладких блюд. Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд, подготовка желеобразующих веществ. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд
Тема 13. Технология приготовления напитков	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
Тема 14. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания	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

Тема 15. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков	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
---	---

4.3. Перечень разделов/тем дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела / темы	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся, практическую подготовку (при наличии) и трудоемкость (в часах)				Оценочные средства	Формируемые компетенции (индикаторы)	Всего (в часах)
		Лекции	Практ. занятия	Лаб. занятия	СРС			
1	Раздел 1. Основы кулинарии Тема 1. Предмет и задачи курса «Технология обработки пищевых продуктов». Основы рационального питания. Химический состав и качество сырья	1						
2	Тема 2. Консервирование пищевых продуктов	1		1	1	Собеседование, портфолио	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	3
3	Тема 3. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд их них	1						1
4	Тема 4. Оформление блюд. Правила сервировки стола	1		4	1	Собеседование, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	6
5	Раздел 2. Основы товароведения пищевых продуктов Тема 1. Характеристика сырья, химический состав и качество пищевых продуктов, понятие о пищевой ценности пищевых продуктов	2		2	1	Собеседование, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	5
6	Тема 2. Овощи, классификация и характеристика сырья	2		2	1	Собеседование, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	5
7	Тема. 3. Грибы, характеристика сырья	1		1	1	Собеседование, тестирование		3
8	Тема 4. Рыба и нерыбные морепродукты, классификация и характеристика сырья	2		2	1	Собеседование, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2	5

							ИДК ПК1.3	
9	Тема 5. Мясо и мясные продукты, классификация и характеристика сырья	2		2	1	Собеседование, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	5
10	Тема 6. Крупы, классификация и характеристика сырья	2		2	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	5
11	Тема 7. Макаaronные изделия, классификация и характеристика сырья	1		2	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	4
12	Тема 8. Яичные продукты, классификация и характеристика сырья	1		1	1	Собеседование, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	3
13	Тема 9. Молоко и молочные продукты, классификация и характеристика сырья	1		1	1	Собеседование, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	3
14	Тема 10. Мука, разрыхлители теста, характеристика сырья	2		2	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	5
15	Тема 11. Свежие плоды, желеобразующие вещества, классификация и характеристика сырья	2		2	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	5
16	Тема 12. Чай, кофе, какао, характеристика сырья	1		1	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	3
17	Раздел 3. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий Тема 1. Классификация и характеристика приёмов тепловой обработки пищевых продуктов, способы нагрева пищевых	1			1	Собеседование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	2

	продуктов							
18	Тема 2. Технология приготовления первых блюд	2		2	1	Собеседование, портфолио	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	5
19	Тема 3. Технология приготовления холодных блюд и закусок	2		4	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	7
20	Тема 4. Технология приготовления соусов	2		1	1	Собеседование, портфолио, тестирование		4
21	Тема 5. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	2		6	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	9
22	Тема 6. Технология приготовления блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	2		6	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	9
23	Тема 7. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	2		6	2	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	10
24	Тема 8. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы	2		6	2	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	10
25	Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц	2		2	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	5
26	Тема 10. Технология приготовления блюд из молочных продуктов	2		4	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	7
27	Тема 11. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	2		8	2	Собеседование, портфолио,	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2	12

						тестирование	ИДК ПК1.3	
28	Тема 12. Технология приготовления сладких блюд	2		6	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	9
29	Тема 13. Технология приготовления напитков	2		2	1	Собеседование, портфолио, тестирование	ПК-1 ИДК ПК1.1; ИДК ПК1.2 ИДК ПК1.3	5
30	Тема 14. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания			2	1	Собеседование		3
31	Тема 15. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков							
	Контроль (экзамен) (в часах)							70
	Контроль (КО) (в часах)							20
	Консультации (в часах)							3
	ИТОГО (в часах)	48		80	31			252

4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Во время самостоятельной работы и при подготовке к занятиям студенты используют рекомендованную литературу, материалы лекций, различные пособия по темам изучаемого курса.

Время, которое выделено на самостоятельную работу, должно использоваться студентами не только для закрепления, но и для расширения знаний, полученных на лекционных и лабораторно-практических занятиях.

Во время самостоятельной работы студенты изучают историческую и технологическую литературу, выполняют различные таблицы, коллекции сырья, рецептурные, технологические карты приготовления блюд, которые рекомендуется оформлять как наглядные пособия, что позволит использовать этот материал в период педагогической практики и для работы в образовательных учреждениях.

Используя материалы лекций и указанную литературу, необходимо выполнить предложенные задания и ответить на поставленные вопросы по изучаемым темам дисциплины.

Контроль самостоятельной работы осуществляется путем проверки выполнения студентами заданий, проверки тетрадей, устной беседы с преподавателем и ответов на зачётные вопросы.

4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов) (при наличии). Курсовые работы по дисциплине учебным планом не предусмотрены.

V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ):

а) основная литература:

1. Качурина Т.А. Кулинария (Ускоренная форма подготовки): учебное пособие / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2007. - 272 с. - ISBN 978-5-7695-2679-4 (2 эк.)
2. Перцева О.Ю. Технология приготовления пищи и товароведение пищевых продуктов (Курс лекций по дисциплине) для студентов направления подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование» (профиль «Технология обработки тканей и пищевых продуктов»): учебное пособие / О.Ю. Перцева. – Иркутск : ПИ ИГУ, 2015. – 246 с. – ISBN 978-5-91344-886-6 (10 эк.)

б) дополнительная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская - М.: Академия, 2000. – 324 с. (2 эк.)
2. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник / Г.Г. Дубцов – М. :Академия, 2002. – 264 с. (5 эк.)
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина. – М. : Академия, 2007. – 272 с. - ISBN 978-5-7695-3800-1 (2 эк.)
4. Похлебкин В.В. История важнейших пищевых продуктов / В. В. Похлебкин. - М. : Центрполиграф, 2004. - 553 с. (1 эк.)
5. Простакова Т.М. Технология приготовления пищи / Т.М. Простакова. – М. : АСТ; - Ростов н/Д : Феникс, 1999. -352 с. (1 эк.)
6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум: учебное пособие / Н.Э. Харченко. – М. : Академия, 2007. – 288 с. (2 эк.)
7. Шатун Л.Г. Кулинария : учебник / Л.Г. Шатун. – М. : Академия, 2006. – 320 с. (2 эк.)
8. Усов В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие / В.В. Усов. - М.: Академия, 2007. – 608 с. (2 эк.)

в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Антонова Е.В. Товароведение и экспертиза товаров растительного и животного происхождения [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е. В. Антонова. - ЭВК. - Иркутск : Изд-во ИГУ, 2011. - Режим доступа: ЭЧЗ "Библиотех". - Неогранич. доступ. - ISBN 978-5-9624-0519-3.

2. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст : Электронный ресурс] : Учебное пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. дан.col. - Москва : Издательство Юрайт, 2019. - 268 с. - (Университеты России). - Режим доступа ЭБС "Юрайт". - Неогр. доступ. - ISBN 978-5-534-07125-2.
3. Большая энциклопедия России. Национальная кухня России [Электронный ресурс]. - Электрон. текстовые дан., 97,1 Мб. - М. : Хорошая погода : Бизнессофт, 2008. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM).
4. Святкина Л.И. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Электронный ресурс] : лабораторный практикум / Л. И. Святкина ; Иркутский гос. ун-т, Науч. б-ка. - Иркутск : ИГУ, 2011. - 1 эл. опт. диск (CD-ROM)
5. Шаулина Л. П. Контроль качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. П. Шаулина. - ЭВК. - Иркутск : ИГУ, 2011. - Режим доступа: ЭЧЗ "Библиотех".
6. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, www.VIP.KM.ru
7. Карвинг, мастер-класс; www.KARVING.ru
8. www.obed.ru
9. www.gotovim.ru

VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ):

6.1. Помещение и оборудование.

Специальные помещения: учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оснащённость специальных помещений: на 28 рабочих мест, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории.

Технические средства обучения

Проектор SANYO PLC-XM100L 5000 ANSI Im 1024*768 с объективом моторизованным LNS-S20; Экран натяжной DRAPER Luma 2 MW формат экрана 3:4 267*356 см; используется переносной ноутбук ASUS A7R00J COT2300(1/66) 17,1 WSXGA+DVDRW(DL) 512/80 WiFi BT Crd с сумкой.

на 12 рабочих мест, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Холодильная Ariston – 1 шт., Блендер Moulinex - 1 шт., Гриль TEFAL - 78545 – 1 шт., Печь микроволновая Samsung 187 DNR -1 шт., Фритюрница TEFAL 8321 - 1 шт., Водонагреватель Kaizer - 2 шт; Блинница Tefal-1 шт., Электропечь НовоВятка экс 001 – 2 шт; Посудомоечная машина Indezit - 1 шт.; Сервиз столовый - 1 шт.; Стол обеденный - 3шт; Стол-тумба двухдверный – 4 шт; Стол-тумба с мойкой – 2 шт; Стол-тумба - однодверная – 4 шт.

Специальные помещения для самостоятельной работы:

Оснащённость помещений для самостоятельной работы:

на 28 рабочих мест. Компьютер Z-Comp Core 2 Duo E7400 (Системный блок в комплекте, Монитор Samsung 743N) – 28 шт; Интерактивная доска SMART Board 690 15150; Проектор EpsonEMP-410w, 2000Im, 500:1, WXGA (1280x800) 20754. Неограниченный доступ к сети Интернет.

6.2. Лицензионное и программное обеспечение. Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа: Программное обеспечение ОС: windows 7, Антивирус Kaspersky Endpoint Security 10.1, MSOffice2007.

VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (информационные технологии, технология дифференцированного обучения, технология контекстного обучения, технология портфолио), развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств и формирующие компетенции.

VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:

Выполнение и защита лабораторно-практической и самостоятельной работы по учебной дисциплине в форме собеседования, составление портфолио, выполнение тестов.

Собеседование проводится в процессе защиты студентами лабораторно-практических работ. Перечень вопросов к отчётам по лабораторно-практическим работам указан в методических рекомендациях.

В портфолио студенты представляют выполненные задания по лабораторно-практическим работам по разделам дисциплины (рецептурные карты, коллекции сырья, варианты сервировки стола и другое).

Показатели и критерии оценивания:

Собеседование: *показатели* - полнота отражения вопроса и изученного материала; *критерии* - полнота отражения вопроса; правильность, полнота, точность ответов, умение правильного и уместного выражения мыслей; умение анализировать, обобщать информационный материал по темам раздела; владение терминологией.

Портфолио: *показатели* - полнота отражения изученного материала; *критерии* - правильность выполнения задания, наличие необходимых материалов по дисциплине.

Тестирование:

Образцы тестовых заданий

Задания группы «А». Выберите все правильные ответы

1. Минеральные вещества, относящиеся к макроэлементам:

- | | | | |
|------------|------------|-----------|-------------|
| а) фосфор | в) йод | д) железо | ж) натрий |
| б) кальций | г) кобальт | е) калий | з) марганец |

2. К физико-механическим методам консервирования пищевых продуктов относятся способы:

- | | | |
|----------------|-----------------------------------|-----------------|
| а) сушка | в) консервирование солью, сахаром | д) квашение |
| б) маринование | г) копчение | е) стерилизация |

Задания группы «В». Установите соответствие

1. Установите соответствие классификации грибов как сырья:

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. По способу питания | а) губчатые, пластинчатые, сумчатые |
| 2. В зависимости от строения шляпки | б) сапрофиты, симбионты, паразиты |
| | в) паразиты, сумчатые |

2. Установите соответствие между макаронными изделиями и ассортиментом

- | Макаронные изделия | Ассортимент |
|--------------------|--------------------------------|
| 1. Трубчатые | а) вермишель |
| 2. Нитеобразные | б) макароны, перья, рожки |
| 3. Лентообразные | в) звездочки, ракушки, алфавит |
| 4. Фигурные | г) лапша |

22. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов.
23. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, требования к качеству блюд.
24. Характеристика сырья – мяса.
25. Технологический процесс первичной обработки мяса.
26. Ассортимент полуфабрикатов из мяса для варки, жарения, тушения; характеристика, требования к качеству полуфабрикатов.
27. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, требования к качеству блюд.
28. Характеристика сырья – птицы.
29. Технологический процесс первичной обработки птицы.
30. Технология приготовления блюд из птицы, требования к качеству блюд.
31. Характеристика сырья – крупы.
32. Технологический процесс первичной обработки круп.
33. Технология приготовления блюд из круп, изделий из каш, требования к качеству блюд.
34. Характеристика сырья – макаронные изделия, первичная обработка.
35. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, требования к качеству блюд.
36. Классификация соусов.
37. Технология приготовления соусов, требования к качеству.
38. Характеристика сырья – молочные продукты.
39. Технология приготовления блюд из молочных продуктов, требования к качеству блюд.
40. Характеристика сырья – яичные продукты, первичная обработка.
41. Технология приготовления блюд из яичных продуктов, требования к качеству блюд.
42. Изделия из теста. Виды теста. Характеристика сырья, используемого для приготовления теста.
43. Способы разрыхления теста. Характеристика разрыхлителей.
44. Дрожжевое тесто, технология приготовления теста и изделий из него, требования к качеству теста и изделий.
45. Бездрожжевое тесто (жидкое, густое), технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
46. Бисквитное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
47. Слоеное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
48. Песочное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
49. Заварное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
50. Способы оформления кондитерских изделий.
51. Характеристика сырья – свежие плоды.
52. Технологический процесс первичной обработки свежих плодов.
53. Характеристика желеобразующих веществ.
54. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
55. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
56. Классификация напитков.
57. Технология приготовления горячих напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.
58. Технология приготовления холодных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.
59. Органолептический анализ пищевых продуктов.
60. Правила сервировки стола, этикет.

Показатели и критерии оценивания: *показатели* - полнота отражения изученного материала, полнота отражения вопроса; *критерии* -

Оценка «отлично» выставляется студенту, если: материал усвоен в полном объёме; студент имеет всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного предмета, владеет необходимыми умениями и навыками, технологической терминологией; представлены отчёты по всем лабораторно-практическим работам; выполнены задания по самостоятельной работе.

Оценку «хорошо» получает студент, если: в усвоении материала имеются незначительные пробелы, изложение материала недостаточно систематизировано, отдельные умения и навыки недостаточно устойчивы; представлены отчёты по всем лабораторно-практическим работам; выполнены задания по самостоятельной работе.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если в усвоении материала имеются пробелы: материал излагается не систематизировано, отдельные умения недостаточно устойчивы, выводы и обобщения аргументированы слабо, в них допускаются ошибки, основное содержание материала не усвоено в полном объёме; представлены отчёты по лабораторно-практическим работам и самостоятельной работе не в полном объёме.

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей студентов, дифференцированный подход к обучению и проверке знаний и умений.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС по направлению 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), утверждённого приказом Минобрнауки РФ № 125 от 22.02.2018 г.

Разработчик: Перцева Ольга Юрьевна, доцент

Настоящая программа не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.