Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»
Дата и время: 2024-02-21 00:00:00
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

Новокузнецкий институт (филиал)

(Наименование филиала, где реализуется данная дисциплина)

Факультет Физико-математический и технолого-экономический

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
_____ И.И. Тимченко
____ _____ 2016 г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ОД.12.1 *Обработка пищевых продуктов*

Код, название дисциплины /модуля

Направление подготовки
44.03.01 Педагогическое образование

Код, название направления / специальности

Направленность (профиль) подготовки
Технология 1

Уровень бакалавриата

Форма обучения
Очная

Очная, очно-заочная, заочная

Год набора: 2014

Новокузнецк 2016

Сведения об утверждении:
Рабочая программа дисциплины утверждена Ученым советом факультета
(протокол Ученого совета факультета № от 2016 г.)

Одобрена на заседании методической комиссии факультета
(протокол № от 2016 г.)

Одобрена на заседании кафедры ТПОиОТД
(протокол № от 2016 г.)

Зав кафедрой ТПОиОТД А.Г. Дорошенко

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы

Цель дисциплины – приобретение студентами теоретических знаний и практических навыков в освоении технологических процессов обработки сырья, производства продуктов питания, оценки их качества и безопасности.

Предмет дисциплины – технология производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях пищевой промышленности; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их технологической обработке; требования к качеству производимой продукции; способы управления технологическими процессами в целях получения готовой продукции высокого качества.

Задачи курса – приготовление продуктов питания, сбалансированных по основным компонентам; снижение отходов и потерь пищевых веществ при технологической обработке продуктов; использование малоотходных и безотходных технологий; максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов.

Коды компетенции	**Результаты освоения ООП** ***Содержание компетенций***	**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
СК-4	способен осуществлять контроль процесса и результата технологической деятельности	**знать** классификацию продуктов питания и основные технологические вопросы приготовления пищи; основные этапы первичной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, тепловой и других видов кулинарной обработки; **уметь** рассчитывать расход сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд; готовить продукты питания, сбалансированные по основным компонентам; **владеть** навыками первичной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, тепловой и других видов кулинарной обработки
СК-10	готов к выполнению элементов ремонтно-отделочных работ и осуществлению обслуживающих видов труда	**знать** основные правила и специфику по обслуживанию и ремонту кулинарного оборудования и приспособлений; **уметь** осуществлять организацию

		и планирование технического обслуживания и ремонта кулинарного оборудования и приспособлений; **владеть** технологиями ремонтных работ по техническому обслуживанию и модернизации кулинарного оборудования и приспособлений.

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Дисциплина «Обработка пищевых продуктов» является дисциплиной по выбору и входит в профессиональный цикл модуля «Образовательные технологии» ГОС ВО.

Данной дисциплине предшествует изучение школьного материала по физике, химии, анатомии, технологии.

Требования к входным знаниям, умениям и готовностям студентов:

Студент должен знать:

- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов;
- Безопасные приемы работы с кулинарным оборудованием, горячими жидкостями;
- Виды овощей, мяса, рыбы, общие сведения о их пищевой ценности, способы кулинарного использования;
- Правила первичной обработки продуктов, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Способы варки продуктов, их преимущества и недостатки;
- Правила сервировки стола и основы этикета.

Студент должен уметь:

- Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями;
- Определять качество овощей, мяса, рыбы;
- Выполнять нарезку овощей;
- Применять различные способы варки;
- Готовить блюда из свежих и вареных овощей;
- Определять съедобные и несъедобные грибы, сушить ягоды, фрукты, овощи;
- Закладывать на сохранение свежие ягоды, фрукты, овощи.

Дисциплина «Обработка пищевых продуктов» необходима для дальнейшего успешного освоения дисциплин: «Основы кулинарии», «Рациональное питание», «Кухни народов мира».

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1⁄2 семестрах.

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц (ЗЕТ), 144 академических часов.

3.1. Объём дисциплины (модуля) по видам учебных занятий (в часах)

Объём дисциплины	**Всего часов**	
	для очной формы обучения	для заочной формы обучения
Общая трудоемкость дисциплины	144	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	72	
Аудиторная работа (всего):		
в т. числе:		
Лекции		
Семинары, практические занятия		
Практикумы		
Лабораторные работы	72	
Внеаудиторная работа (всего):		
В том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем:		
Курсовое проектирование		
Групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
Творческая работа (эссе)		
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	72	
Вид промежуточной аттестации обучающегося (экзамен)		

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Общая трудоёмкость *(часах)*	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			аудиторные учебные занятия		самостоятельная работа обучающихся	
		всего	лекции	семинары, практические занятия		
1.	Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов	12		12	12	Устный опрос (основные определения и понятия)
2.	Гидромеханические способы обработки	10		10	10	Устный опрос (основные определения и понятия)
3.	Химические, биохимические, микробиологические способы обработки	10		10	10	Устный опрос (основные определения и понятия)
4.	Термические способы обработки	10		10	10	Реферат
5.	Тепловая обработка продуктов	10		10	10	Устный опрос (основные определения и понятия)
6.	Комбинированная обработка продуктов	10		10	10	Реферат
7.	Вспомогательные приемы тепловой обработки	10		10	10	Тестирование

4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	**Название Раздела 1**	
Содержание лекционного курса		
1.1.	Механическая кулинарная	Сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование,

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
	обработка пищевых продуктов	дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление.
Темы лабораторных занятий		
	Механическая кулинарная обработка пищевых продуктов	Способы и формы нарезки овощей.
		Фарширование овощей.
2	**Название Раздела 2**	
Содержание лекционного курса		
2.1.	Гидромеханические способы обработки	Промывание и замачивание, флотация, осаждение, фильтрование, эмульгирование, пенообразование (взбивание).
Темы лабораторных занятий		
	Гидромеханические способы обработки	Приготовление муссов, самбуков, безе, суфле.
3	**Название Раздела 3**	
Содержание лекционного курса		
3.1.	Химические, биохимические, микробиологические способы обработки	Растворение, экстрагирование, маринование, фиксация рыбных полуфабрикатов, химическое разрыхление теста, спиртовое и молочнокислое брожение, ферментирование мяса.
Темы лабораторных занятий		
	Химические, биохимические, микробиологические способы обработки	Приготовление дрожжевого теста и изделий.
4	**Название Раздела 4**	
Содержание лекционного курса		
4.1.	Термические способы обработки пищевых продуктов	Поверхностный нагрев, контактный нагрев, радиационный нагрев (облучение потоком инфракрасных лучей (ИКЛ)), объемный нагрев (СВЧ-нагрев), охлаждение.
Темы лабораторных занятий		
	Термические способы обработки пищевых продуктов	Приготовление блюд в жарочном шкафу.
5	**Название Раздела 5**	
Содержание лекционного курса		
5.1.	Тепловая обработка продуктов	Варка (основным способом, припускание, на пару, при пониженной температуре, при повышенной температуре, варка в СВЧ-печах). Жарка (основной способ, во фритюре, на открытом огне, ИК-лучами).
Темы лабораторных занятий		
		Приготовление блюд на пару.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
	Тепловая обработка продуктов	Приготовление блюд основным способом варки.
		Приготовление блюд в мультиварке.
		Приготовление блюд во фритюре.
		Приготовление блюд на гриле (в микроволновой печи).
		Варка продуктов с последующим обжариванием.
		Жарка на нагретых поверхностях (сковороды, листы, электросковороды).
6	**Название Раздела 6**	
Содержание лекционного курса		
6.1.	Комбинированная обработка продуктов	Тушение, запекание.
Темы лабораторных занятий		
	Комбинированная обработка продуктов	Запекание блюд с добавлением соусов.
		Приготовление тушеных блюд.
7	**Название Раздела 7**	
Содержание лекционного курса		
7.1.	Вспомогательные приемы тепловой обработки	Опаливание, ошпаривание (бланширование), размораживание, разогревание готовых продуктов, удаление несъедобных частей и примесей.

5. Самостоятельная работа студентов

Самостоятельная работа – это планируемая учебная и научная работа студентов, выполняемая по заданию преподавателя и под его методическим руководством, но без его непосредственного участия. Каждый студент должен понимать, что развитие его интеллектуальных и творческих способностей, самостоятельности мышления возможно только путем приобщения к самостоятельной работе, включающей самые разнообразные формы и методы и предполагающей, кроме всего прочего, работу над рефератом, а также подготовку сообщений для публичных выступлений.

Работа над рефератом предполагает умение найти необходимые источники информации, выбрать нужные данные, обобщить их в процессе его написания и сделать необходимые выводы, т.е. у студента формируется навык исследования на данную тему. Навык публичных выступлений необходим всем специалистам в их практической деятельности.

По одной из ниже перечисленных тем каждый студент должен подготовить реферат, а затем представить его на семинарских занятиях в группе.

1. Сервировка стола и художественное оформление блюд. Застольный этикет.
2. Подача закусок блюд и напитков.
3. Посуда столовая и кухонная. Особенности используемой для приготовления блюд посуды.

4. Органолептические показатели качества продукции.
5. Способы кулинарной обработка сырья и приготовления полуфабрикатов (сортирование, очистка, потрошение, нарезка, отбивание, рубка, порционирование, формование, шпигование, панирование, флотация, эмульгирование, маринование, брожение и т.д.)
6. Пищеварение человека. Строение и функции органов пищеварения.
7. История появления и использования в кулинарной практике отдельных блюд и продуктов (например, картофеля, томатов, круп, макарон, пельменей, соусов, супов и т.д.).
8. Правила поведения за столом. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину.
9. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.
10. Характеристика пищевых продуктов (мяса, птицы, овощей, фруктов, рыбы, молочных продуктов, круп, муки и т.д.). Рекомендации по правильному хранению и употреблению продуктов в пищу.

Студентом может быть предложена своя оригинальная тема, соответствующая проблематике дисциплины, которая должна быть согласована с преподавателем.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Примерный перечень вопросов к зачету

1. Что включает в себя кулинарная продукция?
2. Чем отличается кулинарный полуфабрикат от блюда?
3. Механическая кулинарная обработка мяса.
4. Комбинированные способы тепловой обработки продуктов.
5. Основные способы кулинарной обработки продуктов.
6. Чем отличается припускание от варки и тушения?
7. Дайте сравнительную характеристику различным способам варки.
9. Какие разновидности жарки применяются в процессе приготовления кулинарной продукции?
10. Современные технологии приготовления пищи.
11. Сервировка стола и художественное оформление блюд. Застольный этикет.
12. Какие разновидности варки применяются в процессе приготовления кулинарной продукции?
13. Механическая кулинарная обработка рыбы.
14. Механическая кулинарная обработка овощей.
15. Механическая кулинарная обработка птицы и приготовление полуфабрикатов из птицы.
16. оборудование помещений для приготовления пищи.
17. Нерыбные продукты, их классификация, использование.
18. Дрожжевое тесто. Опарный и безопарный способы.
19. Хранение готовой продукции.
20. Оборудование, инструменты, используемые для обработки овощей.

Тестовые задания

1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:
а) граммах;
б) килокалориях;
в) килограммах;
г) килоджоулях;
д) джоулях.

2. Яйца «в мешочек» варятся:
а) 1 мин.;
б) 2 мин.;
в) 2,5 мин.;
г) 5 мин.;
д) 10 мин.;

3. Клетки живого организма строятся из:
а)аминокислот;
б)солей;
в)витаминов;
г)белков;
д)жиров.

4. По способу приготовления салаты могут быть:
а) овощные;
б) травные;
в) мясные;
г) цветочные;
д) рыбные;
е) диетические;
ж) ассорти.

5. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:
а) углеводы;
б) соли;
в) витамины;
г) белки;
д) жиры.

6. Способы нарезки овощей:
а) соломка;
б) спиральки;
в) шарики;
г) бруски;
д) кубики;
е) бочонки;
ж) груши.

7. Какие витамины способствуют росту человеческого организма:
а) витамин А;
б) витамин D;
в) витамин Е;
г) витамин К;
д) витамин В12.

8. Методы определения качества продуктов:
а) органолептический;
б) исследовательский;
в) лабораторный;
г) проблемный;

9. К макроэлементам относятся:
а) йод;
б) фтор;
в) железо;
г) калии;
д) фосфор.

10. Молоко по способу хранения может быть:
а) свежее;
б) соленое;
в) пастеризованное;
г) вареное;
д) маринованное;
е) замороженное.

11. К микроэлементам относятся:
а) йод;
б) фтор;
в) вода;
г) железо;
д) фосфор.

12. По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть:
а) отварные;
б) замороженные;
в) припущенные;
г) вяленые;
д) жареные;
е) запеченные.

13. Дополните определение:
Полноценное, разумное, правильное, регулярное питание - это

14. По способу приготовления тесто может быть:
а) дрожжевым;

питание .?. .

б) скорым;
в) песочным;
г) суточным;
д) воздушным;
е) заварным.

15. Подберите принципы рационального питания:

а) частый прием пищи;
б) правильный режим питания;
в) обильный прием пищи;
г) умеренность в употреблении пищи;
д) раздельное питание;
е) разнообразное питание.

16. Определите сорт чая:

а) индийский;
б) арабский;
в) турецкий;
г) китайский;
д) японский;
е) цейлонский;
ж) армянский.

17. К посуде общего пользования относятся:

а) блюдца;
б) супница;
в) салатник;
г) розетки для варенья;
д) соусник;
е) салфетки.

18. В зависимости от обработки листьев чай бывает:

а) черный;
б) малиновый;
в) зеленый;
г) желтый;
д) коричневый;
е) красный.

19. К кофейной посуде относятся:

а) кофейник;
б) чайник;
в) молочник;
г) розетки;
д) вазы для фруктов.

20. Определить по виду растения приготавливаемый напиток:

-плоды вечнозеленого шоколадного дерева - это ...

а) компот;
б) чай;
в) коктейль;
г) какао;
д) кофе.

21. К столовым приборам относятся:

а) кружка;
б) нож;
в) молочник;
г) вилка;
д) салатник;
е) ложка.

22. Родиной кофе являются:

а) Турция;
б) Монголия;
в) Эфиопия;
г) Китай;
д) Япония.

23. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

а) нарезка;
б) промывание;
в) очищение;
г) мытье;
д) сортировка.

24. Назовите известный на Руси с древних времен напиток:

- *мед, прокипяченный в воде с различными пряностями*.

25. При первичной обработке макаронные изделия:
а) перебирают;
б) промывают;
в) замачивают;
г) удаляют примеси;
д) нарезают.

26. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:
а) морсом;
б) квасом;
в) крюшоном;
г) коктейлем.

27. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы:
а) обмывают или обсушиваю;
б) оттаивают;
в) потрошат;
г) очищают от чешуи;
д) разделывают.

28. Выберите правильные способы консервирования:
а) соление;
б) сушение;
в) маринование;
г) замораживание;
д) квашение;
е) мочение.

29. При первичной обработке бобовых (горох, фасоль, бобы):
а) просеивают;
б) перебирают;
в) промывают;
г) нарезают;
д) замачивают;
е) очищают.

30. Определите последовательность переработки продуктов:
а) пастеризация или стерилизация;
б) приготовление сиропа, маринада, рассола;
в) подготовка продуктов;
г) заполнение тары;
д) подготовка тары;
е) герметическое закрытие тары.

31. Определить правильную последовательность первичной обработки мяса (говядина, свинина, баранина):
а) обмывают и обсушивают;
б) зачищают;
в) разделывают;
г) оттаивают;
д) готовят полуфабрикаты;

32. При сервировке стола ложку кладут:
а) в тарелку;
б) перед тарелкой;
в) слева от тарелки;
г) справа от тарелки;
д) в специальную укладку.

33. При первичной обработке домашнюю птицу:
а) опаливают;
б) промывают и обсушивают;
в) оттаивают;
г) потрошат (удаляют голову, шею, ножки, крылышки, внутренности);
д) нарезают или формуют;

34. При сервировке стола к обеду вилку кладут:
а) справа от тарелки зубцами вверх;
б) слева от тарелки зубцами вверх;
в) справа от тарелки зубцами вниз;
г) слева от тарелки зубцами вниз;
д) в специальную укладку.

35. По способу приготовления бутерброды могут быть:
а) простые;
б) сложные;
в) комбинированные;
г) слоистые;
д) одинарные;
е) закусочные;
ж) закрытые

36. При сервировке стола салфетки кладут:
а) в кольцо;
б) в стакан;
в) на закусочную тарелку;
г) слева от тарелки;
д) справа от тарелки.

37. По виду продукта бутерброды могут быть:
а) рыбные;
б) соленые;
в) мясные;
г) ажурные;
д) гастрономические;
е) горячие.

38. Стол к обеду накрывают:
а) белой скатертью;
б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
в) цветной клеенкой;
г) цветной скатертью;
д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

39. По способу приготовления яйца могут быть:
а) всмятку;
б) «в мешочек»;
в) вкрутую;
г) отбивные;
д) глазунья;
е) сырые.

40. Определите порядок подачи блюд на стол:
а) супы;
б) горячие вторые блюда;
в) горячие и холодные напитки;
г)закуски;
д) десерт.

Наименование оценочного средства

Краткая характеристика используемых оценочных средств

Оценочное средство	Критерии оценки	Шкала оценивания
Доклад	• Полнота знаний теоретического контролируемого материала. • Умение соблюдать заданную форму изложения. • Умение создавать содержательную презентацию выполненной работы; • Способность находить, анализировать и обрабатывать научно-техническую информацию в области туристкой деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий.	• «отлично» - доклад содержит полную информацию по представляемой теме, основанную на обязательных литературных источниках и современных публикациях; выступление сопровождается качественным демонстрационным материалом (слайд-презентация, раздаточный материал); выступающий свободно владеет содержанием, ясно и грамотно излагает материал; свободно и корректно отвечает на вопросы и замечания аудитории; точно укладывается в рамки регламента (7 минут). • «хорошо» - представленная тема раскрыта, однако доклад содержит неполную информацию по представляемой теме; выступление сопровождается демонстрационным материалом (слайд-презентация, раздаточный материал); выступающий ясно и грамотно излагает материал; аргументированно отвечает на вопросы и замечания аудитории, однако выступающим допущены незначительные ошибки в изложении материала и ответах на вопросы. • «удовлетворительно» - выступающий демонстрирует поверхностные знания по выбранной теме, имеет затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии курса; отсутствует сопроводительный демонстрационный

Оценочное средство	Критерии оценки	Шкала оценивания
		материал. • «неудовлетворительно» - доклад не подготовлен либо имеет существенные пробелы по представленной тематике, основан на недостоверной информации, выступающим допущены принципиальные ошибки при изложении материала.
Зачет (устный опрос)	• Полнота знаний теоретического контролируемого материала. • Способность к публичной коммуникации (демонстрация навыков публичного выступления и ведения дискуссии на профессиональные темы, владение нормами литературного языка, профессиональной терминологией, этикетной лексикой)	• «зачтено» - если студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; активно участвует в дискуссии; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Также оценка «зачтено» ставится, если студентом допущены незначительные неточности в ответах, которые он исправляет путем наводящих вопросов со стороны преподавателя. • «не зачтено» - отсутствие знаний по изучаемому разделу; низкая активность в дискуссии, допущены принципиальные ошибки при изложении материала.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Доклад, сообщение	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первом занятии, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время.	Темы докладов для самостоятельной работы студентов
2	Дискуссия	Осуществляется по итогам каждого доклада. Дискуссия - оценочное средство, позволяющее включить обучающихся в процесс обсуждения представленной темы, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Доклады. Перечень вопросов к зачету
3	Устный опрос	Устный опрос проводится по заранее выданной тематике. Выбранный преподавателем студент может отвечать с места либо у доски.	Перечень вопросов к зачету

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная учебная литература:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И. Богушева. – Изд. 4-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 374с.: илл. – (Среднее профессиональное образование).

2. Куликов Д. А.
Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7

б) дополнительная учебная литература:

1. Ратушный А. С.
Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - М.:Дашков и К, 2016. - 440 с.: ISBN 978-5-394-02484-9

2. Рубина Е. А.
Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-91134-253-1

3. Васюкова А. Т.
Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8.

4.Кузнецов И. Н.
Кузнецов, И. Н. Деловое общение. Деловой этикет [Электронный ресурс] : Учеб. пособие для студентов вузов / Автор-составитель И. Н. Кузнецов. - М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. - 431 с. - ISBN 978-5-238-01337-4.

5. Кулинария в таблицах/Авт. – сост. И.Р. Киреевский. – М.: АСТ; Донецк: Сталкер, 2005. – 287с.: ил. – (Вкусная книга).

6. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: Учеб. Пособие для сред. проф. образования/Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2002. – 382с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2001. – 184с.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ ЛАДА», К.: «Издатество «Арий», 2007; - 680с.: ил.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. Румянцева А.В. – М.: Издательство «Дело и Сервис», 1998. – 864с.

10. Уласевич М.В. Технология приготовления пищи: Справ. Пособие. – Мн.: Выш. Шк., 2000. – 399с.

в) ресурсы сети «Интернет»

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Для успешного усвоения дисциплины «Обработка пищевых продуктов» студенту необходимо проработать соответствующий материал, рассмотренный на лекциях и лабораторно-практических занятиях. Кроме этого, для продуктивного усвоения материала и удачной сдачи зачета необходимо воспользоваться дополнительной литературой, список которой прилагается к РПД.

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Электроплиты;
Мультиварка;
Мясорубка электрическая;
Микроволновая печь;
Блендер;
Чайник электрический;
Миксер электрический;
Весы настольные;
Соковыжималка;
Приспособления, необходимые для обработки пищевых продуктов и приготовления пищи (разделочные доски, кастрюли, сковороды, терки, ножи, приспособления для очистки овощей, формы для выпечки и т.д.).

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

При осуществлении образовательного процесса используются слайд-презентации MS Power Point

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

1) Компьютер с прикладным программным обеспечением, с выходом в Глобальную Сеть, с программным обеспечением Adobe Acrobat Reader, PowerPoint, программой для просмотра видеофайлов.
2) Проектор;
3) Экран;
4) Интерактивная доска;
5) Колонки.

12. Занятия, проводимые в интерактивных формах

п/п	Раздел, тема дисциплины	Объем аудиторной работы в интерактивных формах по видам занятий (час.)			Формы работы
		Лекц.	Практ.	Лабор.	
	Механическая кулинарная обработка продуктов			4	Работа в малых группах
	Тепловая обработка продуктов			4	Групповое обсуждение
	Комбинированная обработка продуктов			4	Групповое обсуждение
	Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов			4	Метод проектов
	ИТОГО по дисциплине:			16	

Работа в малых группах — это одна из самых популярных стратегий, так как она дает всем студентам возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия).

Метод проектов – выполнение индивидуального или группового творческого проекта, по какой – либо теме.

В данном методе учащиеся: самостоятельно и охотно приобретают недостающие знания из разных источников; учатся пользоваться приобретенными знаниями для решения познавательных и практических задач; приобретают коммуникативные умения, работая в различных группах; развивают исследовательские умения (умения выявления проблем, сбора информации, наблюдения, проведения эксперимента, анализа, построения гипотез, общения); развивают системное мышление.

Групповое обсуждение

Групповое обсуждение какого-либо вопроса направлено на нахождении истины или достижение лучшего взаимопонимания. Групповые обсуждения способствуют лучшему усвоению изучаемого материала. Преподаватель может устанавливать определенные правила проведения группового обсуждения.

Составитель (и): Бардакова Н. М., ст. преподаватель кафедры ТПОиОТД

(*фамилия, инициалы и должность преподавателя (ей)*)