

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

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



И.И. Тимченко
2017г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.10.1

Основы кулинарии

Код, название дисциплины /модуля

Направление подготовки

44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Код, название направления / специальности

Направленность (профиль) подготовки

Технология и Информатика

Уровень бакалавриата

Форма обучения

Очная

Очная, очно-заочная, заочная

Год набора: 2017

Новокузнецк 2017

Сведения об утверждении:

Рабочая программа дисциплины утверждена Ученым советом факультета
(протокол Ученого совета факультета № от 201_ г.)

Одобрена на заседании методической комиссии факультета
(протокол № от 201_ г.)

Одобрена на заседании кафедры ТПОиОТД
(протокол № от 201_ г.)

Зав кафедрой ТПОиОТД

А.Г. Дорошенко

1. В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю):

Цель курса – ознакомить с историей кулинарного ремесла, дать основные понятия, привить необходимые умения, знания и навыки для прохождения производственной практики.

Задачи курса – приобретение учащимися навыков и умений приготовления блюд; научить правильно производить расчеты сырья при приготовлении полуфабрикатов; умение пользоваться сборником рецептов.

<i>Коды компетенции</i>	Результаты освоения ООП <i>Содержание компетенций*</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
СПК-5	способен анализировать механические, эксплуатационные и технологические свойства различных материалов, осуществлять выбор материалов и технологии их обработки для получения заданных свойств	<i>Знать</i> классификацию продуктов питания и основные технологические вопросы приготовления пищи; основные этапы первичной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, тепловой и других видов кулинарной обработки. <i>Уметь</i> рассчитывать расход сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд; готовить продукты питания, сбалансированные по основным компонентам. <i>Владеть</i> навыками первичной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, тепловой и других видов кулинарной обработки.
СПК-6	готов к выбору, адаптации и использованию технологий в различных видах профессиональной деятельности	<i>Знать</i> основные направления развития техники, технологии, экономики и научно-технического прогресса; естественнонаучную природу технологических процессов, явлений, механических и эксплуатационных свойств различных материалов; <i>Уметь</i> выполнять элементы электроремонтных работ; осуществлять ремонтно-отделочные работы и

		обслуживающие виды труда. Владеть владеть навыками решения творческих технических задач; технологиями ремонтно-отделочных работ и обслуживающих видов труда; навыками применения новых технологий, методами для формирования технологических знаний, умений.
--	--	--

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Данная дисциплина является дисциплиной по выбору и входит в профессиональный цикл модуля «Образовательные технологии» ГОС ВПО.

Данной дисциплине предшествует изучение дисциплины «Обработка пищевых продуктов», а также школьного материала по физике, химии, анатомии, технологии.

Знания, умения и навыки, сформированные дисциплиной «Основы кулинарии», необходимы для продолжения изучения дисциплин «Рациональное питание», «Диетическое питание», «Кухни народов мира».

Дисциплина (модуль) изучается на 2 курсе в 4 семестре.

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

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

Объём дисциплины	Всего часов	
	для очной формы обучения	для заочной /очно-заочной формы обучения
Общая трудоемкость дисциплины	144	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	60	
Аудиторная работа (всего):		
в т. числе:		
Лекции	20	
Семинары, практические занятия		
Практикумы		
Лабораторные работы	40	
в интерактивной форме	12	
Внеаудиторная работа (всего):		
В том числе, индивидуальная работа обучающихся		

Объём дисциплины	Всего часов	
	для очной формы обучения	для заочной /очно-заочной формы обучения
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)	48	
Вид промежуточной аттестации обучающегося - зачет		

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

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

для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Общая трудоемкость (<i>часов</i>)	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.	Вводное занятие. Предмет, цели, задачи дисциплины. ТБ, санитария и гигиена.	2	2	-	4	Устный опрос (основные определения и понятия)
2.	Первые блюда. Виды бульонов. Классификация супов.	18	6	12	20	Устный опрос (основные определения и понятия)
3.	Вторые блюда. Гарниры. Соусы.	20	6	14	14	Устный опрос (основные определения

№ п/п	Раздел дисциплины	Общая трудоемкость (<i>часов</i>)	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		
						и понятия)
4.	Холодные блюда и закуски.	20	6	14	10	Устный опрос (основные определения и понятия)

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

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Название Раздела 1	
Содержание лекционного курса		
1.1.	Вводное занятие. Предмет, цели, задачи дисциплины. ТБ, санитария и гигиена.	Предмет, цели, задачи дисциплины. ТБ, санитария и гигиена.
Темы лабораторных занятий		
	Вводное занятие.	Составление технологических карт.
2	Название Раздела 2	
Содержание лекционного курса		
2.1.	Первые блюда. Виды бульонов. Классификация супов.	Заправочные супы. Правила подачи, нормы.
		Супы-пюре. Правила подачи, нормы.
		Холодные супы. Правила подачи, нормы.
		Молочные супы. Правила подачи, нормы.
		Сладкие супы. Правила подачи, нормы.
		Супы с вермишелью, бобовыми и крупами. Правила подачи, нормы.
		Прозрачные супы. Правила подачи, нормы. Гарниры.
Темы лабораторных занятий		
	Первые блюда. Классификация супов.	Приготовление заправочных супов.
		Приготовление супов-пюре.
		Приготовление холодных супов.
		Приготовление молочных супов.
		Приготовление сладких супов.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		Приготовление супов с вермишелью, бобовыми и крупами.
		Приготовление прозрачных супов с гарниром.
3	Название Раздела 3	
<i>Содержание лекционного курса</i>		
3.1.	Вторые блюда. Гарниры. Соусы.	Мелкокусковые блюда из мяса.
		Порционные блюда из мяса.
		Крупнокусковые блюда из мяса.
		Блюда из рубленого мяса.
		Блюда из птицы.
		Блюда из рыбы и морепродуктов.
		Гарниры. Виды и способы приготовления.
		Соусы. Классификация соусов (горячие, холодные, сладкие, сиропы, салатные и заправки, смеси и пасты).
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
	Вторые блюда. Гарниры. Соусы.	Приготовление мелкокусковых блюд из мяса с гарниром и соответствующим соусом.
		Приготовление порционного мясного блюда с гарниром и соответствующим соусом.
		Приготовление блюд из рубленого мяса и котлетной массы с гарниром и соответствующим соусом.
		Приготовление блюда из птицы с гарниром и соответствующим соусом.
		Приготовление второго блюда из рыбы и морепродуктов с гарниром и соусом.
4	Название Раздела 4	
<i>Содержание лекционного курса</i>		
4.1.	Холодные блюда и закуска.	Ассортимент холодных блюд и закусок (бутерброды открытые, закрытые, закусочные (канапе), салаты и винегреты, блюда из мяса, блюда из рыбы). Значение в питании человека.
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
	Холодные блюда и закуска.	Приготовление бутербродов.
		Приготовление салатов и винегретов.
		Приготовление холодных блюд из рыбы.
		Приготовление холодных блюд из мясных продуктов.

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. Происхождение и история развития предприятий общественного питания.
2. Первые кулинарные книги, их роль в истории кулинарии.
3. Посуда столовая и кухонная. Особенности используемой для приготовления блюд посуды.
4. Генетически модифицированная пища.
5. Сладкие блюда и холодные напитки.
6. Блюда с белковыми продуктами сои.
7. Виды теста.
8. Блины. Блинчики. Оладьи.
9. Виды фаршей для выпечки.
10. Блюда из яиц и творога.
11. Горячие напитки. Чай. Кофе. Какао. Польза, правила заваривания и подачи.
12. Хлеб - всему голова. (История, типы хлеба для различных стран, хлеб в культуре и религии).
13. Специи и приправы.
14. Грибы. Ассортимент, пищевая ценность, классификация, блюда из грибов.
15. Консервы. Классификация, хранение, употребление в пищу.

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

Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Характеристика видов теста.
2. Производство полуфабрикатов из мяса и рыбы.
3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.
4. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц и творога.
5. Ассортимент, способы приготовления и подачи гарниров.
6. Ассортимент, способы приготовления блюд из мяса (порционные, крупнокусковые, мелкокусковые).
7. Первичная обработка и способы нарезки овощей.
8. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд.
9. Классификация первых блюд.

10. Виды и способы приготовления бульонов.
11. Тепловая обработка продуктов.
12. Санитарные требования к личной гигиене и одежде в пищевом производстве.
13. Блюда и гарниры из овощей и грибов.
14. Фарши и начинки. Характеристика, технология приготовления, использование.
15. Ассортимент и технология приготовления холодных блюд и закусок.
16. Ассортимент и технология приготовления блюд и полуфабрикатов из рубленого мяса.
17. Механическая кулинарная обработка рыбы.
18. Классификация и ассортимент блюд из морепродуктов.
19. Соусы. Сырье и полуфабрикаты для приготовления.
20. Ассортимент и технология приготовления десертов.
21. Механические способы обработки продуктов.
22. Горячие закуски. Ассортимент, технологические требования к приготовлению, правилам подачи.
23. Классификация, ассортимент, температура подачи напитков.
24. Производство полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов.
25. Виды и способы приготовления бутербродов.
26. Ассортимент кулинарной продукции.
27. Комбинированные способы тепловой обработки.
28. Классификация субпродуктов, пищевая ценность. Блюда из субпродуктов.
29. Механическая кулинарная обработка мяса.
30. Ассортимент, способы приготовления блюд из рыбы.

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 туристской деятельности с	• «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);

Оценочное средство	Критерии оценки	Шкала оценивания
	использованием информационно-коммуникационных технологий.	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 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	Темы докладов для самостоятельной работы студентов

		осуществляется во внеаудиторное время.	
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. Технология продукции общественного питания: [учебник для вузов по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания"] / [А. И. Мглинец и др.]; под ред. А. И. Мглинца. - СПб., 2010. - 735 с. : ил., табл. - Рекомендовано УМО.

2. Технология продукции общественного питания. В 2 т.. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при их кулинарной обработке: учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 350 с. : ил., табл. - Рекомендовано МО.

3. Технология продукции общественного питания. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий: учебное пособие для вузов / [А. С. Ратушный и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М., 2004. - 415 с. : ил., табл. - Рекомендовано МО.

4. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. Кулинария. «Повар, кондитер». Изд-во: Академия (Москва), ИРПО, 2006г.

б) дополнительная учебная литература:

1. П.П. Александрова-Игнатьева. Практические основы кулинарного искусства. Изд-во: «Corpus (АСТ)», 2013г.: 1070с.

2. Здобнов А.И., Цыганенко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Издательство: Арий, 2014г.: 680с.

3. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Изд-во: Славянский Дом Книги, 2013г.: 576с.

4. Л.Е. Голунова. Сборник рецептур, блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. Издательство «Профи-информ», 2005г.: 866с.

5. В.В. Похлебкин. Кухня века. Изд-во: Полифакт, 20007.: 301с.

6. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова; Под ред. М. А. Николаевой. М., 1999. 480 с.

7. Похлебкин В.В. О кулинарии от А до Я: Справочник-словарь. – Мн.: Полымя, 1988. – 224с.

8. Журналы: «Соляночка», «Все для женщин».

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

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. 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.	
1.	Приготовление десертов.			4	Работа в малых группах
2.	Приготовление блюд из субпродуктов.			4	Работа в малых группах
3.	Приготовление бутербродов.			4	Работа в малых группах
	ИТОГО по дисциплине:			12	

Составитель: Бардакова Н.М. ст. преподаватель кафедры ТПОиОТД
(фамилия, инициалы и должность преподавателя (ей))