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

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Новокузнецкий институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

(Наименование филиала, где реализуется данная дисциплина)

Факультет информатики, математики и экономики
Кафедра информатики и общетехнических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Декан ФИМЭ
_____ А.В.Фомина
«_13_» __февраля__ 2020 г.

Рабочая программа дисциплины
Б1.В.ДВ.10.01 Основы кулинарии

Направление подготовки
44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Направленность (профиль) подготовки
Технология и Информатика

Программа *академического бакалавриата*

Квалификация выпускника
бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2017

Новокузнецк 2020

Лист внесения изменений

Сведения об утверждении:

утверждена Ученым советом факультета _информатики, математики и информатики____
(протокол Ученого совета факультета № 9 от14.02.2019)

для ОПОП 2017 год набора на 2019 / 2020 учебный год
по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование _____
(код и название направления подготовки / специальности)

направленность (профиль) подготовки Технология и Информатика

Одобрена на заседании методической комиссии факультета _____
протокол методической комиссии факультета № 6 от 14.02.2019)
Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры ИОТД
протокол № 5 от 19.01.2019г. Можаров М.С_____ / _____

Переутверждение на учебный год:

на 2020 / 2021 учебный год

утверждена Ученым советом факультета информатики, математики и экономики _____
(протокол Ученого совета факультета № _8_ от _13_._02_.2020 г.
Одобрена на заседании методической комиссии факультета _информатики, математики и экономики _
протокол методической комиссии факультета № _6_ от _6_._02_.2020 г.
Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры _информатики и общетехнических дисциплин__
протокол № 5 от 19 декабря 2019г. __Можаров М.С.__ / _____
(Ф. И.О. зав. кафедрой) *(Подпись)*

на 20____ / 20____ учебный год

утверждена Ученым советом факультета_____
(протокол Ученого совета факультета № __ от __.__.201_ г.
Одобрена на заседании методической комиссии факультета _____
протокол методической комиссии факультета № __ от __.__.20__ г.
Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры _____
протокол № __ от ___.___.20____г. _____ / _____
(Ф. И.О. зав. кафедрой) *(Подпись)*

на 20____ / 20____ учебный год

утверждена Ученым советом факультета_____
(протокол Ученого совета факультета № __ от __.__.201_ г.
Одобрена на заседании методической комиссии факультета _____
протокол методической комиссии факультета № __ от __.__.20__ г.
Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры _____
протокол № __ от ___.___.20____г. _____ / _____
(Ф. И.О. зав. кафедрой) *(Подпись)*

Оглавление

1. В результате освоения ОПОП бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине (модулю): 4
2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата 5
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся 6
3.1. Объём дисциплины (модуля) по видам учебных занятий (в часах) 7
4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий 7
4.1. Разделы дисциплины (модуля) и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах) 7
4.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) 8
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) 11
6.1 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций 13
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля) 14
8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) 14
9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине 14
10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю) 15

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 рецептур.

Коды компетенции	**Результаты освоения ООП** ***Содержание компетенций****	**Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
ПК-7	способность организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся, развивать их творческие способности	Знать: основные формы и методы обучения, выходящие за рамки учебных занятий по предмету; принципы организации учебно-исследовательской деятельности как вида внеурочной деятельности; основные способы организации сотрудничества обучающихся для формирования мотивации к обучению по предмету; основные виды внеурочной деятельности для поддержания активности, инициативности и самостоятельности, творческих способностей обучающихся. Уметь: использовать основные формы и методы обучения, выходящие за рамки учебных занятий по предмету, для организации сотрудничества обучающихся; умеет использовать принципы организации учебно-исследовательской деятельности; организовывать сотрудничество обучающихся для формирования мотивации к обучению; использовать основные виды внеурочной деятельности для поддержания активности, инициативности и самостоятельности, творческих способностей обучающихся; Владеть: опытом использования форм и методов обучения, выходящих за рамки учебных занятий по предмету; навыками организации сотрудничества обучающихся для формирования мотивации к обучению по предмету; опытом использования основных видов внеурочной деятельности для поддержания активности, инициативности и самостоятельности, творческих способностей обучающихся;
СПК-2	Способен осуществлять разработку и реализацию образовательных	Знать: содержание технических и технологических

	программ по технологии с использованием технических и технологических дисциплин	дисциплин, связанных с образовательной областью «Технология». Уметь: формировать содержание обучения по технологии на основе изученных технических и технологических дисциплин; ориентироваться в современных концепциях и последних достижениях технических и технологических дисциплин, формирующих содержание обучения по технологии; использовать достижения науки для обоснования применяемых методов обучения технологии; Владеть: основными приемами работы с профессиональными базами данных и другими информационными источниками по техническим и технологическим дисциплинам для разработки и реализации образовательных программ по технологии.

2. Место дисциплины в структуре ООП бакалавриата

Данная дисциплина является дисциплиной по выбору.

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

Знания, умения и навыки, сформированные дисциплиной «Основы кулинарии», необходимы для продолжения изучения дальнейших дисциплин.

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

Структурно-логическая схема формирования в ОПОП компетенций, закрепленных за дисциплиной

Код и название компетенции	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию ОПОП
СПК-2 Способен осуществлять разработку и реализацию образовательных программ по технологии с использованием технических и технологических дисциплин	Б1.В.02 Предметное обучение: информатика Б1.В.02.11 Веб-дизайн Б1.В.02.12 Микро и макроэкономика Б1.В.03 Предметное обучение: технология Б1.В.03.01 Сопротивление материалов Б1.В.03.02 Детали машин Б1.В.03.03 Робототехника Б1.В.03.04 Введение в теорию решения изобретательских задач Б1.В.03.05 Материаловедение и технологии конструкционных материалов Б1.В.03.06 Начертательная геометрия и черчение Б1.В.03.07 Электротехника Б1.В.03.08 Электроника и автоматика Б1.В.03.09 Прикладные программы в предметной области Технология Б1.В.03.10 Технологии малого бизнеса Б1.В.ДВ.10.01 Основы кулинарии Б1.В.ДВ.10.02 Деревообработка Б1.В.ДВ.11.01 Компьютерный дизайн Б1.В.ДВ.11.02 Виртуальные среды и модели Б1.В.ДВ.12.01 Практический курс - интернет вещей Б1.В.ДВ.12.02 Технологии умного дома Б1.В.ДВ.14.01 Программирование интеллектуальных систем Б1.В.ДВ.14.02 Программирование микроконтроллерной техники Б1.В.ДВ.15.01 Аддитивные технологии в техническом творчестве Б1.В.ДВ.15.02 Автоматизированное управление в техническом творчестве

	Б1.В.ДВ.17.01 Информационно-коммуникационные технологии в технологическом образовании Б1.В.ДВ.17.02 Активные и интерактивные методы обучения в предметной области Технология Б1.В.ДВ.18.01 Автоматика Б1.В.ДВ.18.02 Мехатроника Б2.В.01(У) Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Б2.В.02(П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Б2.В.03(П) Производственная практика. Педагогическая практика Б2.В.05(П) Производственная практика. Преддипломная практика Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
ПК-7 способностью организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать их активность, инициативность и самостоятельность, развивать творческие способности	Б1.Б.02 Психолого-педагогические основания профессиональной деятельности Б1.Б.02.02 Психология Б1.В.01 Технологии и методы проектирования и реализации программ основного общего образования Б1.В.01.03 Методика воспитательной работы (Технология) Б1.В.01.04 Методика воспитательной работы (Информатика) Б1.В.01.05 Организация исследовательской и проектной деятельности обучающегося по технологии Б1.В.01.06 Организация исследовательской и проектной деятельности обучающегося по информатике Б1.В.02 Предметное обучение: информатика Б1.В.02.09 Медиаобразование Б1.В.ДВ.10.01 Основы кулинарии Б1.В.ДВ.10.02 Деревообработка Б1.В.ДВ.11.01 Компьютерный дизайн Б1.В.ДВ.11.02 Виртуальные среды и модели Б1.В.ДВ.12.01 Практический курс - интернет вещей Б1.В.ДВ.12.02 Технологии умного дома Б1.В.ДВ.13.01 Программирование в виртуальных средах Б1.В.ДВ.13.02 Разработка интерактивных презентаций Б1.В.ДВ.15.01 Аддитивные технологии в техническом творчестве Б1.В.ДВ.15.02 Автоматизированное управление в техническом творчестве Б1.В.ДВ.16.01 Компьютерные измерения и анализ массивов данных Б1.В.ДВ.16.02 Проектирование электронной образовательной среды Б1.В.ДВ.18.01 Автоматика Б1.В.ДВ.18.02 Мехатроника Б2.В.01(У) Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности Б2.В.02(П) Производственная практика. Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Б2.В.03(П) Производственная практика. Педагогическая практика Б2.В.05(П) Производственная практика. Преддипломная практика Б3.Б.02(Д) Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость 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 /очно-заочной формы обучения
Общая трудоемкость дисциплины	144	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	56	
Аудиторная работа (всего):		
в т. числе:		
Лекции	18	
Семинары, практические занятия		
Практикумы		
Лабораторные работы	38	
в интерактивной форме	12	
Внеаудиторная работа (всего):	88	
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)	88	
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 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.	Вводное занятие.					Устный

№ 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		
	Предмет, цели, задачи дисциплины. ТБ, санитария и гигиена.	2	2	-	4	опрос (основные определения и понятия)
2.	Первые блюда. Виды бульонов. Классификация супов.	18	4	12	22	Устный опрос (основные определения и понятия)
3.	Вторые блюда. Гарниры. Соусы.	20	6	12	22	Устный опрос (основные определения и понятия)
4.	Холодные блюда и закуски.	20	6	14	40	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	Заправочные супы. Правила подачи, нормы.
		Супы-пюре. Правила подачи, нормы.
		Холодные супы. Правила подачи, нормы.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
	супов.	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.
		Приготовление супов с вермишелью, бобовыми и крупами.
		Приготовление прозрачных супов с гарниром.
3	**Название Раздела 3**	
Содержание лекционного курса		
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).
Темы лабораторных занятий		
	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**	
Содержание лекционного курса		
4.1.	Холодные блюда и закуски.	Ассортимент холодных блюд и закусок (бутерброды открытые, закрытые, закусочные (канапе), салаты и винегреты, блюда из мяса, блюда из рыбы). Значение

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		в питании человека.
Темы лабораторных занятий		
	Холодные блюда и закуски.	Приготовление бутербродов.
		Приготовление салатов и винегретов.
		Приготовление холодных блюд из рыбы.
		Приготовление холодные блюда из мясных продуктов.

5. Самостоятельная работа студентов

Методические указания по самостоятельной работе студентов опубликованы по адресу: https://skado.dissw.ru/table/#faculty-ed_bachelor-20

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. Комбин6ированные 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 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 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	• «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

Оценочное средство	Критерии оценки	Шкала оценивания
	лексикой)	дискуссии, допущены принципиальные ошибки при изложении материала.

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

В конце изучения всех тем подводятся итоги работы студентов на практических занятиях путем суммирования всех полученных оценок.

Это предполагает следующие виды заданий:

1) выполненные задания в соответствии с требованиями, предъявляемыми на лабораторных работах

2) пройденный тест

Балльно-рейтинговая оценка результатов учебной работы обучающихся по видам (БРС)

Составляющие учебной работы	Сумма баллов	Учебная деятельность студента	Оценка в аттестации	Баллы
Текущая учебная работа в семестре	**80**	Посещение занятий по расписанию.	**1-2 балл** посещение 1 занятия	9 - 18
		Лабораторные работы	**2 балла** - посещение 1 практического или лабораторного занятия и выполнение работы на 51-65% **3 балла** - посещение 1 практического или лабораторного занятия и выполнение работы на 66-85% **4 балла** – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 86-100%	18 - 36
		Контрольная работа	**24 балла** (пороговое значение) **46 баллов** (максимальное значение)	24-46
Итого по текущей работе в семестре				51 - 100
Промежуточная аттестация (зачет)	**20** (100 баллов приведенной шкалы)	Теоретическая часть	**3 балла** (пороговое значение) **10 баллов** (максимальное значение)	3 - 10
		Практическая часть	**7 баллов** (пороговое значение) **10 баллов** (максимальное значение)	7 - 10
Итого по промежуточной аттестации (зачету)				(51 – 100% по приведенной шкале) 10 – 20 б.
Суммарная оценка по дисциплине/ Сумма баллов по текущей и промежуточной аттестации 51 – 100 б.				

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.).

Методические указания размещены по адресу: https://skado.dissw.ru/table/#faculty-ed_bachelor-20

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

Основы кулинарии	229 Лаборатория технологии приготовления пищи. Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, столы, стулья. Оборудование: стационарное - кухонный гарнитур телевизор, компьютер (2 шт.). Лабораторное оборудование: электроплиты, мультиварка, чайник, миксер, весы, соковыжималка, холодильник, микроволновая печь, мясорубка, приспособления для обработки пищевых продуктов и приготовления пищи (разделочные доски, кастрюли и т. д). Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/KMP от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), антивирусное ПО ESET EndpointSecurity, лицензия №EAV-0267348511 до 30.12.2022 г.;MozillaFirefox (свободно распространяемое ПО), GoogleChrome (свободно распространяемое ПО), Opera (свободно распространяемое ПО), FoxitReader(свободно распространяемое ПО), WinDjView (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.	654027, Кемеровская область - Кузбасс, г. Новокузнецк, пр-кт Пионерский, д.13, пом. 1

Составитель: Бардакова Н.М. ст. преподаватель

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