Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Щёкина Вера Витальевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.01.2025 02:49:02
Уникальный программный ключ:
a2232a55157e5...

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Благовещенский государственный педагогический университет»

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Рабочая программа дисциплины

УТВЕРЖДАЮ
Декан
индустриально-педагогического
факультета ФГБОУ ВО «БГПУ»

Л.М. Калнинш
«22» мая 2019 г.
.

Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Направление подготовки
44.03.01 ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Принята на заседании кафедры
экономики, управления и технологии
(протокол № 7 от «15» мая 2019 г.)

Благовещенск 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА……. 3
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ…… 8
5. ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ …… 10
6. ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ) УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА…… 21
7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ ……. 31
8. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ……. 32
9. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ…… 32
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ……..…… 33
11. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ …….. 34

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Цель и задачи дисциплины: Основной целью дисциплины «Технология приготовление пищи» является подготовка будущих бакалавров педагогического образования к самостоятельной педагогической деятельности в области преподавания данного раздела в школьном курсе технологии.

1.2 Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Технология приготовление пищи» относится к дисциплинам обязательной части (части, формируемой участниками образовательных отношений) блока Б1 (Б1.О.33).

1.3 Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций: ОПК-8, ПК-2 :

ОПК-8. Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний, **индикатором** достижения которой является:

ОПК-8.3 - **Демонстрирует** специальные научные знания, в том числе в предметной области.

ПК-2. Способен осуществлять педагогическую деятельность по профильным предметам (дисциплинам, модулям) в рамках программ основного общего и среднего общего образования

ПК-2.1 – способен осуществлять обоснованный выбор материалов для изготовления различных изделий;

ПК-2.2 – готов выполнять основные виды технологического регулирования оборудования, осуществлять выбор оборудования и оснастку рабочих мест;

ПК-2.4 – способен осуществлять обоснованный выбор способов технологической обработки и технологических режимов производства изделий, их изготовление;

ПК-2.7 - владеет методикой преподавания учебного предмета (закономерности процесса его преподавания; основные подходы, принципы, виды и приемы современных педагогических технологий), условия выбора образовательных технологий для достижения планируемых образовательных результатов обучения, современные педагогические технологии реализации компетентностного подхода.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения. В результате изучения дисциплины студент должен **знать**:

- терминологию специального кулинарного языка;
- особенности технологического процесса приготовления пищи;
- основные способы и приемы обработки продуктов и изменения пищевых веществ, при их обработке и хранении;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию и этику потребления.

уметь:

- применить на практике полученные теоретические знания;
- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- провести грамотно его технологическую обработку;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- анализировать возможные причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- приготовить определенный ассортимент блюд, соблюдая санитарно-гигиенические правила и нормы.

владеть:

- методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий;

- рациональными способами эксплуатации оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства;
- техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления.

1.5 Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы **(216 часа).**

1.6 Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		8 семестр
Общая трудоемкость	216	
Аудиторные занятия	30	
Лекции	8	
Лабораторные работы	22	
Самостоятельная работа, в том числе контрольная работа	177	Контрольная работа
Виды итогового контроля	9	экзамен

2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Раздел, тема	Всего часов	Виды учебных занятий			Контроль
		лек.	лаб.	сам.	
1.Необходимые сведения о физиологии питания	4	0,25	-	3,75	
2.Виды кулинарной обработки пищевых продуктов	12	0,25	2	9,75	
3.Холодные блюда и закуски	12	0,5	2	9,5	
4.Обработка и приготовление блюд из рыбы	12	0,5	2	9,5	
5.Обработка и приготовление блюд из мяса	14	0,5	1	12,5	
6.Обработка и приготовление блюд из птицы, дичи, кролика	11	0,5	1	9,5	
7.Основные приемы приготовления первых блюд. Супы	11	0,5	1	9,5	
8.Приправы, специи, жиры для приготовления соусов	12	0,25	1	10,75	
9.Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	13	0,5	1	11,5	
10.Овощные и грибные блюда и гарниры	11	0,5	1	9,5	
11.Блюда из яиц и творога	13	0,5	1	11,5	
12.Сладкие блюда	11	0,5	1	9,5	
13.Изделия из теста	12	0,5	1	10,5	
14.Приготовление напитков	11	0,25	1	9,75	

15.Консервирование продуктов	12	0,5	1	10,5	
16.Правила этикета и поведения за столом	12	0,5	2	9,5	
17.Правила составления меню	12	0,5	2	9,5	
18. Кулинарная характеристика национальных блюд. Санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами	12	0,5	1	10,5	
Экзамен, контрольная работа	9	-	-	Контрольная работа	9
Всего	**216**	**8**	**22**	**177**	**9**

Выполнение требований к проценту занятий, проводимых в активных и интерактивных формах (п. 7.3 ФГОС).

№	Темы	Вид занятия	Форма интерактивного занятия	Кол-во часов
1	Необходимые сведения о физиологии питания	ЛК	лекция	0,5
2	Виды кулинарной обработки пищевых продуктов	ЛК	Лекция-беседа	0,5
3	Холодные блюда и закуски	ЛБ	Мастер-класс	0,5
4	Обработка и приготовление блюд из рыбы	ЛБ	Работа в малых группах	1
5	Обработка и приготовление блюд из мяса	ЛБ	Творческая мастерская	1
6	Основные приемы приготовления первых блюд. Супы	ЛК	Лекция	0,5
7	Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	ЛБ	Работа в малых группах	1
8	Овощные и грибные блюда и гарниры	ЛК	Лекция-беседа	1
9	Блюда из яиц и творога	ЛБ	Работа в малых группах	1
10	Сладкие блюда	ЛБ	Работа в малых группах	0,5
11	Изделия из теста	ЛБ	Работа в малых группах	1
12	Приготовление напитков	ЛБ	Работа в малых группах	0,5
13	Правила этикета и поведения за столом	ЛБ	Мастер-класс	1
			Всего:	10

3 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1.Необходимые сведения о физиологии питания

Значение для человека питательных веществ: белков, жиров, углеводов, витаминов, минералов, органических кислот, дубильных веществ, пигментов, фитонцидов, экстрактивных веществ,

воды. Понятие кулинарии. Основы рационального питания. Определение. Законы рационального питания: режим, умеренность, разнообразие. Потребность человека в калориях. Расчёт калорийности блюд. Энергетические затраты человека от возраста, группы интенсивности труда, климата, социально-бытовых условий. Требования к хранению продуктов.

Тема 2.Виды кулинарной обработки пищевых продуктов

Виды кулинарной обработки пищевых продуктов: первичная, тепловая. Основные задачи и значение в питании человека первичной обработки продуктов. Этапы первичной обработки продуктов. Основные задачи и значение тепловой обработки продуктов. Приёмы и способы тепловой обработки пищевых продуктов: основные (варка, жарка), вспомогательные (пассерование, бланширование, опаливание), комбинированные (тушение, запекание, брезирование). Классификация блюд по подаче к столу.

Тема 3. Холодные блюда и закуски

Понятие холодного блюда и закуски. Закуски в истории кулинарии. Подача закусок к столу, значение закусок в разных странах. Основные группы холодных блюд и закусок. Требования к продуктам для приготовления холодных блюд и закусок. Оформление холодных блюд и закусок.

Бутерброды. Значение, энергетическая ценность бутербродов. Подготовка и использование продуктов для бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, закусочные (канапе, тартинки).

Салаты и винегреты. Значение, энергетическая ценность салатов и винегретов. Посуда и приспособления для приготовления салатов. Требования к приготовлению салатов. Основные способы и формы нарезки овощей: простые, сложные (фигурные).

Холодные блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса. Холодные закуски из творога и яиц. Значение, энергетическая ценность.

Приготовление закрытых, открытых и закусочных бутербродов. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей. Оформление салатов овощами фигурной нарезки.

Тема 4.Обработка и приготовление блюд из рыбы

Значение рыбы в питании человека. Содержание в рыбе белков, жиров, витаминов, минеральных веществ. Классификации рыбы: по характеру покрова (чешуйчатая, бесчешуйчатая), по строению (с костным или с хрящевым скелетом), по размерам (крупная, средняя, мелкая), по состоянию (живая, охлаждённая, мороженая, солёная), по способу разделки (на тушки неразделанные, рыбу потрошенную, филе), предварительная обработка рыбы. Правила размораживания, вымачивания рыбы. Разделка чешуйчатой рыбы. Разделка осетровой и бесчешуйчатой рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Использование пищевых отходов. Русские национальные блюда из рыбы. Способы обработки рыбы. Вареная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная рыба: особенности приготовления.

Приготовление рыбы, жаренной в кляре, запеченной в духовом шкафу, котлет и тефтелей из рыбы.

Тема 5. Обработка и приготовление блюд из мяса

Значение мяса в питании человека. Состав мяса. Понятие мяса. Виды мяса. Использование мяса в истории русской кухни. Требования к продукту и к хранению мяса. Определение свежести мяса. Предварительная обработка мяса. Правила оттаивания мороженого мяса. Разделка говяжьей, свиной туши и баранины. Получение, характеристика и использование полуфабрикатов (порционных, мелкокусковых, крупнокусковых) из мяса. Получение и характеристика изделий из рубленой (натуральной, котлетной) массы. Способы обработки полуфабрикатов из мяса. Жареное, вареное, тушеное и запеченное мясо: особенности приготовления. Обработка и использование субпродуктов.

Приготовление котлет, ромштекса, азу, мясного рулета.

Тема 6. Обработка и приготовление блюд из птицы, дичи, кролика

Значение мяса птицы, дичи, кролика в питании человека. Энергетическая и питательная ценность мяса птицы, дичи, кролика. Использование субпродуктов. Основные показатели качества домашней птицы: упитанность, возраст. Категории качества. Классификация птицы по способу раз-

делки (непотрошеная, полупотрошеная, потрошеная). Характеристика, энергетическая и питательная ценность мяса кур, индейки, гусей и уток. Особенности приготовления блюд из разных видов мяса домашней птицы.

Пернатая дичь. Отличие мяса дичи от мяса домашней птицы по химическому составу, структуре тканей, пищевым и вкусовым качествам. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность мяса мелкой и крупной дичи. Особенности приготовления блюд из мелкой дичи (вальдшнепов, дупелей, бекасов, перепелов, рябчиков и др.) и крупной дичи (фазанов, куропаток, глухарей, тетеревов).

Мясо кролика. Химический состав мяса кролика. Содержание белков, жиров в мясе кролика. Особенности приготовления блюд из мяса кролика.

Приготовление блюд из мяса домашней птицы: курицы чахохбили, цыпленка табака, котлет и фаршированных цыплят.

Тема 7. Основные приёмы приготовления первых блюд. Супы

Значение первых блюд в питании человека. Отличительная характеристика супов. Основные приёмы приготовления первых блюд: бульона и гарнира. Классификации супов по жидкой основе (на бульоне, отварах, молоке, квасе, кисломолочных продуктах), по способу приготовления (заправочные, супы-пюре, прозрачные, молочные, холодные и сладкие) и по температуре подачи (горячие и холодные).

Бульоны. Виды (мясокостный, из домашней птицы, рыбный, грибной) бульонов. Правила варки. Заправочные супы. Особенности приготовления, энергетическая и пищевая ценность различных заправочных супов (борщей, рассольников, щей, солянок, овощных супов).

Особенности приготовления, энергетическая и пищевая ценность различных супов-пюре (картофельного, рисового, из печени и др.).

Особенности приготовления, энергетическая и пищевая ценность молочных супов (из овощей, круп и макаронных изделий).

Особенности приготовления, энергетическая и пищевая ценность прозрачных супов. Требования к приготовлению гарнира к прозрачному супу.

Особенности приготовления, энергетическая и пищевая ценность холодных супов, различных по жидкой основе (окрошки, свекольники и др.).

Особенности приготовления, энергетическая и пищевая ценность сладких супов из свежих, сушеных и свежемороженых ягод, фруктов, плодов, пюре, сиропов, консервированных соков. Правила подачи супов к столу и их хранения.

Приготовление украинского борща, ленинградского рассольника, щей, крестьянского супа.

Тема 8.Приправы, специи, жиры для приготовления соусов

Понятие приправы, специи (пряности). Значение приправ, специй, пищевых кислот и жиров в технологии приготовления пищи. Условия длительного хранения приправ и специй. Характеристика и особенности использования различных приправ (горчицы, каперсов, соли, пищевых кислот: уксуса, лимонной кислоты, винной кислоты). Классификации пряностей (специй) по месту произрастания (классические и местные), по способу хранения (в молотом, порошкообразном и целом виде). Характеристика и особенности использования различных пряностей в технологии приготовления пищи (перца, гвоздики, хрена, шафрана, мяты, укропа, сельдерея, петрушки, корицы, лаврового листа, барбариса, базилика, аниса и др.).

Классификации жиров по происхождению (растительные и животные). Характеристика и использование животных (говяжьего, свиного, бараньего сала) и растительных жиров (подсолнечного, оливкового, хлопкового, кукурузного, льняного, конопляного и горчичного масел).

Использование приправ, специй и жиров для приготовления соусов. Классификации соусов по температуре подачи (холодные, горячие) и по основе (с мукой, без муки). Особенности приготовления основных и производных красных и белых соусов с мукой и соусов на различных маслах, уксусе без муки, а также сладких соусов и сиропов.

Приготовление красного соуса на основе мясного бульона, молочного соуса и майонеза.

Тема 9.Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий

Значение круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Первичная обработка круп и бобовых. Блюда и гарниры из круп. Пищевая и энергетическая ценность этих блюд. Виды каш (рассыпчатые, вязкие, жидкие). Технология приготовления различных каш (рисовой, гречневой, кукурузной, пшенной, овсяной и др.). Условия подачи и хранения блюд и гарниров из круп. Изделия из каш. Правила приготовления различных изделий (крупеник из гречневой каши, биточки пшенные и др.).

Блюда и гарниры из макаронных изделий. Пищевая и энергетическая ценность. Особенности приготовления некоторых блюд из макаронных изделий.

Блюда и гарниры из бобовых. Пищевая и энергетическая ценность, блюд из бобовых. Правила приготовления блюд из бобовых, Подача и хранение блюд из бобовых.

Приготовление рассыпчатой, вязкой и жидкой каш из различных круп (риса, гречки, пшена и др.), макарон по-флотски, пудинга рисового, лапшевника.

Тема 10. Овощные и грибные блюда и гарниры

Значение овощей в питании человека. Приёмы приготовления овощей: отваривание, припускание, жарение, тушение, запекание целыми под соусом, рулетом, фаршированными. Особенности различных приёмов приготовления овощей. Пищевая и энергетическая ценность овощных блюд и гарниров. Подача к столу и хранение блюд из овощей. Дополнительное использование блюд из овощей.

Приготовление овощных котлет, рулета картофельного, картофельного пюре, картофеля жареного, картофеля запеченного, пудинга морковно-яблочного, голубцов.

Тема 11. Блюда из яиц и творога

Значение яиц в питании человека. Химический состав яиц домашних и диких птиц. Классификации яиц по качеству (классы:А, Б, В; категории I и II), по размеру (от 1 до 7), по свежести (диетические, столовые: свежие, холодильниковые, известкованные). Способы определения свежести яиц и использование для приготовления различных блюд. Ассортимент яичных блюд. Особенности приготовления основных яичных блюд (яйца всмятку, в «мешочек», вкрутую, пашот, омлеты, глазуньи, яичные кашки), их пищевая и энергетическая ценность. Условия, способы хранения яиц, меланжа, яичного порошка, блюд из яиц, подача блюд к столу.

Значение творога в питании человека. Химический состав, пищевая и энергетическая ценность творога. Способы получения творога. Правила приготовления творога в домашних условиях. Ассортимент творожных изделий. Особенности приготовления различных блюд из творога. Подача к столу.

Приготовление омлета, фаршированных яиц, драчены, творожной запеканки, ленивых вареников, сырников, пудинга из творога.

Тема 12. Сладкие блюда

Значение десертных блюд в питании человека. Классификация сладких блюд: холодные, горячие. Пищевая и энергетическая ценность холодных сладких блюд. Ассортимент холодных сладких блюд (свежие и быстрозамороженные ягоды и плоды, компоты, кисели, желе, муссы и самбуки, кремы и взбитые сливки, мороженое с соусом и без него). Особенности приготовления различных холодных сладких блюд. Пищевая и энергетическая ценность горячих сладких блюд. Ассортимент горячих сладких блюд (пудинги, гренки, кольца с фруктами, суфле, фрукты, жаренные в тесте). Особенности приготовления различных горячих сладких блюд.

Приготовление шоколадного суфле, компотов, фруктового желе, киселей из консервированных и сушеных фруктов.

Тема 13. Изделия из теста

Значение мучных и кондитерских изделий в питании человека. Основные виды сырья для мучных и кондитерских изделий: основные (мука, жиры, сахар-песок, яйца и яйцепродукты, молоко и молочные продукты), дополнительные (патока крахмальная, мед натуральный, фруктово-ягодное сырьё, студнеобразователи, орехи, поверхностно-активные вещества, разрыхлители, биохимиче-

ские разрыхлители, поваренная соль, ароматизаторы, пищевые кислоты, пищевые красители, спиртные напитки, вина). Особенности использования различных видов сырья. Требования к качеству сырья, условия хранения.

Классификации изделий из теста по способу приготовления (дрожжевое-кислое и бездрожжевое-пресное; сдобное и несдобное), по способу замеса (жидкое, густое). Виды дрожжевого теста (опарное, безопарное). Изделия из дрожжевого теста, их питательная и энергетическая ценность. Виды бездрожжевого теста (сдобное, бисквитное, песочное, слоёное, заварное и тесто для лапши, вареников, пельменей, хвороста и блинов). Изделия из бездрожжевого теста, их питательная и энергетическая ценность. Фарши, начинки и кремы для изделий из теста. Особенности приготовления разных видов теста. Требования к инвентарю и технологическому процессу приготовления изделий из теста.

Приготовление пирожков, булочек и пирогов из дрожжевого теста, блинчиков с начинкой, печенья песочного, заварных пирожных, слоек и языков из слоёного теста, бисквитного торта.

Тема 14. Приготовление напитков

Классификация напитков по температуре подачи: горячие, холодные. Ассортимент горячих (чай, кофе, какао) и холодных напитков (компоты, кисели, коктейли). Химический состав, пищевая и энергетическая ценность холодных и горячих напитков. Значение употребления напитков в питании человека. Виды чая по способу хранения (байховый-рассыпчатый и прессованный-гранулированный), по технологии приготовления (чёрный, зелёный, промежуточный). Сорта кофе. Ассортимент кофе (чёрный, по-восточному, мраморный, по-ирландски, мокко-флип, кофе-араб и др.). Особенности приготовления и употребления различных напитков в разных странах (чая, кофе, какао, коктейлей алкогольных и безалкогольных и др.).

Особенности приготовления горячих и холодных напитков в России.

Приготовление чая, кофе, какао, безалкогольного молочного коктейля.

Тема 15. Консервирование продуктов

Необходимость консервирования продуктов в жизни человека. Причины порчи продуктов (ферменты, микроорганизмы). Из истории сохранения продуктов от порчи. Методы консервирования: заморозка, бутилирование, соление, сушение, отваривание, засахаривание, использование уксуса, алкоголя. Особенности различных методов консервирования разных продуктов (фруктов, овощей, рыбных и мясных изделий). Инструменты и приспособления для различных методов консервирования. Требования к подготовке продуктов, процессу консервирования, к хранению и использованию консервов.

Приготовление варенья из плодов и ягод, фруктового компота, сиропа, фруктовых и овощных соков.

Тема 16. Правила этикета и поведения за столом

Понятие этикета. Культура еды и поведения за столом в историческом развитии. Основные правила гостеприимства. Предметы сервировки стола: основные приборы, вспомогательные приборы, столовая посуда, декоративные предметы. Требования к предметам сервировки. Правила сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Правила сервировки различных столов для закусок, супов, вторых блюд, напитков и др. Особенности употребления различных продуктов. Правила приглашения гостей в дом, в ресторан. Правила пользования приборами, требования к подаче и смене блюд на столе.

Тема 17. Правила составления меню

Понятие «меню», назначение. Порядок составления меню. Основа для составления меню. Учёт возраста человека, состояния здоровья, группы интенсивности труда, пожеланий, взаимного сочетания блюд. Правила расчёта расхода продуктов, определения потребности в сырье и полуфабрикатах. Составление меню для школьника при трехразовом питании.

Тема 18. Кулинарная характеристика национальных блюд. Санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами

Национальные блюда Украины и Белоруссии, а также других стран ближнего зарубежья. Болгарская, венгерская, немецкая, английская, итальянская, французская, китайская: особенности

приготовления национальных блюд. Русская кухня. Особенности кухни в различных регионах России. Дальневосточный регион.

Понятие гигиены, санитарии, производственной санитарии. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Критерии некачественности продукта. Понятие «активности воды», влажности продуктов. Группы пищевых продуктов по степени активности воды и уровню влажности (I, II, III). Способы предотвращения развития микроорганизмов в пищевых продуктах. Санитарно-гигиенические требования к помещениям для приготовления пищи. Правила личной гигиены. Требования к срокам и условиям хранения различных продуктов.

Понятие пищевых инфекций и пищевых отравлений. Виды опасности: микробного происхождения, питательных веществ, связанные с загрязнениями из внешней среды, естественного происхождения, пищевых добавок и красителей. Пищевые инфекции отравления: сальмонеллез, туберкулёз, сибирская язва, стафилококковое отравление, ботулизм и др. Профилактические меры борьбы с микробиологическими загрязнениями. Активные меры профилактики: дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Методы профилактики: физические, химические и биологические. Контроль за процессом технологии приготовления пищи.

Список основной литературы

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. – 268 с. (5 экз)
2. Нечаев, А.П. Пищевая химия /, А.П. Нечаева, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с. (8 экз.)
3. Теория и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов: учеб.пособие для вузов / Е.В. Литвинова, А.И. Шилов, Л.С. Большакова, З.П. Подкопаева; под ред. Е.В. Литвиновой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с. (5 экз)

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендации по использованию материалов учебно-методического комплекса:

При работе с настоящим учебно-методическим комплексом необходимо особое внимание уделить изучению технологии обработки таких продуктов, как: мясо, рыба, яйца, творог, овощи, крупы, грибы – а также способам приготовления различных видов теста: дрожжевое и бездрожжевое и их разновидности.

Специфика изучения темы «Кулинарная характеристика национальных блюд» настоящего комплекса заключается самостоятельной работе по выявлению особенностей национальной кухни Болгарии, Венгрии, Германии, Англии, Италии, Франции, Китая и других стран и выступлении с докладами по данной теме на аудиторных занятиях.

При самостоятельном изучении материалов настоящего учебно-методического комплекса, прежде всего, следует изучить представленный теоретический материал по всем темам, а затем приступить к выполнению заданий для самоконтроля.

В процессе освоения дисциплины необходимо регулярно обращаться к списку рекомендованной основной и дополнительной литературы по технологии приготовления пищи, представленной в разделе 2.

Рекомендации изучения отдельных тем курса:

При изучении темы 1 «Необходимые сведения о физиологии питания» особое внимание следует уделить перечню основных питательных веществ и перечню их источников.

При изучении темы 2 «Виды кулинарной обработки пищевых продуктов» особое внимание следует уделить классификации основных приемов тепловой обработки.

При изучение темы 3 «Холодные блюда и закуски» особое внимание следует уделить классификации блюд по последовательности подачи и разновидностям холодных блюд и закусок.

При изучение темы 4 «Обработка и приготовление блюд из рыбы» особое внимание следует уделить последовательности обработки рыбы и приготовлению блюд из рыбы разных семейств.

При изучение темы 5 «Обработка и приготовление блюд из мяса» особое внимание следует уделить последовательности обработки мяса и приготовлению блюд из разного вида мяса.

При изучение темы 6 «Обработка и приготовление блюд из птицы, дичи, кролика» особое внимание следует уделить особенностям обработки птиц и дичи разного вида и приготовлению блюд из них.

При изучение темы 7 «Основные приемы приготовления первых блюд. Супы» особое внимание следует уделить классификации супов по основе, по температуре, по способу приготовления.

При изучение темы 8 «Приправы, специи, жиры для приготовления соусов» особое внимание следует уделить терминам «приправы», «специи», «пряности», «соусы», а также разновидностям наиболее распространенных пряностей.

При изучение темы 9 «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий» особое внимание следует уделить разновидностям круп, бобовых и макаронных изделий, а также специфике приготовления блюд из них.

При изучение темы 10 «Овощные и грибные блюда и гарниры» особое внимание следует уделить особенностям обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.

При изучение темы 11 «Блюда из яиц и творога» особое внимание следует уделить особенностям обработки яиц и приготовлению блюд из них, а также особенностям приготовления блюд из творога.

При изучение темы 12 «Сладкие блюда» особое внимание следует уделить разновидностям сладких блюд и особенностям их приготовления.

При изучение темы 13 «Изделия из теста» особое внимание следует уделить разновидностям теста и способу приготовления блюд из теста.

При изучение темы 14 «Приготовление напитков» особое внимание следует уделить

При изучение темы 15 «Консервирования продуктов» особое внимание следует уделить разновидностям способов консервирования и причинам порчи консервов, а также способам их хранения.

При изучение темы 16 «Правила этикета и поведения за столом» особое внимание следует уделить правилам поведения за столом, особенностям сервировки неофициального обеда и фуршета, правилам приема гостей.

При изучение темы 17 «Правила составления меню» особое внимание следует уделить основным принципам выбора продуктов питания и режиму их употребления.

При изучение темы 18 «Кулинарная характеристика национальных блюд. Санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами» особое внимание следует уделить особенностям русской кухни и стран ближнего зарубежья: используемые продукты, разновидности блюд, режим питания.

Советы по подготовке к экзамену: при подготовке к экзамену следует обратить особое внимание на следующие моменты:

1. Экзамен состоит из практической и теоретической части.
2. Вопросы для теоретической части экзамена основаны на теоретическом материале курса (учитывается материал 8 семестра).
3. Практическая часть заключается в приготовлении блюда по выбранному рецепту с соблюдением технологии приготовления.

Опыт приема экзамена выявил, что наибольшие трудности при проведении экзамена возникают по следующим разделам: «Блюда из яиц и творога», «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий», «Консервирования продуктов».

Для того, чтобы избежать этих трудностей по выше названным разделам, рекомендуем подробно рассмотреть теоретический материал этих тем.

Рекомендации по работе с литературой:

При изучении дисциплины особое внимание следует обратить на следующие источники литературы Королев А. А. «Гигиена питания», Нечаев А. П. «Пищевая химия», Е. В. Литвинова «Теория и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов», Т. А. Комарова «Азбука питания», Ануфриев В. «Соусы и специи», Анфимова Н. А., Татарская Л. Л. «Кулинария».

Методические рекомендации по выполнению контрольных работ (заочная форма обучения)

Контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы обучающихся и отражает степень освоения материала по изучаемой дисциплине.

Подготовка и выполнение контрольной работы приучает обучающихся заочного отделения к самостоятельному труду, ее выполнение формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с первоисточником, помогает усвоению важных разделов курса.

Методические рекомендации для выполнения контрольной работы разработаны в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины, Федеральным государственным образовательным стандартом и предназначены для обучающихся по направлению подготовки «Педагогическое образование».

Курс учебной дисциплины нацелен на развитие у обучающихся практических умений и навыков, а также использования теоретических знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни.

Подготовка и выполнение контрольной работы приучает обучающихся заочного отделения к самостоятельному труду.

Решение каждой задачи должно заканчиваться выводом, в котором дается оценка полученных результатов.

В процессе подготовки и выполнения контрольной работы необходимо познакомиться с программой учебного курса, изучить рекомендуемую литературу, методические материалы, касающиеся экономических вопросов.

Задания для выполнения контрольной работы предоставляются обучающимся на текущей сессии. Преподаватель даёт консультацию по выполнению контрольной работы.

Контрольная работа предоставляется на заочное отделение, где на контрольной работе проставляется дата регистрации сдачи контрольной работы. После регистрации, обучающийся забирает контрольную работу и передает ее для проверки преподавателю.

Обучающиеся, не выполнившие контрольную работу по соответствующему разделу в установленные сроки, не допускаются к зачету.

Контрольная работа может быть выполнена в двух вариантах напечатана или написана чётким разборчивым почерком с необходимыми полями 2-3 см. Сокращения слов, кроме общепринятых, не допускаются. Объём работы рекомендуется в пределах 10-18 страниц школьной тетради. Большое превышение установленного объёма является недостатком работы, поскольку свидетельствует о неумении выбирать и перерабатывать нужный материал. Страницы текста должны быть пронумерованы.

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов по дисциплине «Технология приготовления пищи»

Наименование раздела (темы) дисциплины	Формы/виды самостоятельной работы	Количество часов, в соответствии с учебно-тематическим планом	Формы контроля СРС
1.Необходимые сведения о физиологии питания	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	3,75	Проверка конспекта
2.Виды кулинарной обработки пищевых продуктов	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,75	Проверка конспекта
3.Холодные блюда и закуски	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,5	Проверка конспекта
4.Обработка и приготовление блюд из рыбы	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,5	Проверка конспекта
5.Обработка и приготовление блюд из мяса	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	12,5	Проверка конспекта
6.Обработка и приготовление блюд из птицы, дичи, кролика	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,5	Проверка конспекта
7.Основные приемы приготовления первых блюд. Супы	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,5	Проверка конспекта
8.Приправы, специи, жиры для приготовления соусов	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	10,75	Проверка конспекта
9.Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	11,5	Проверка конспекта
10.Овощные и грибные блюда и гарниры	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,5	Проверка конспекта

11.Блюда из яиц и творога	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	11,5	Проверка конспекта
12.Сладкие блюда	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,5	Проверка конспекта
13.Изделия из теста	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	10,5	Проверка конспекта
14.Приготовление напитков	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,75	Проверка конспекта
15.Консервирование продуктов	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	10,5	Проверка конспекта
16.Правила этикета и поведения за столом	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,5	Проверка конспекта
17.Правила составления меню	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	9,5	Проверка конспекта
18. Кулинарная характеристика национальных блюд Санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами	Подготовка материалов для теоретической части урока по соответствующей теме	10,5	Проверка конспекта
Контрольная работа	Подготовка материалов контрольной работы	-	Проверка контрольной работы
	Всего:	177	

5 ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Лабораторная работа № 2
Тема «Виды кулинарной обработки пищевых продуктов»

Виды кулинарной обработки пищевых продуктов: первичная, тепловая. Основные задачи и значение в питании человека первичной обработки продуктов. Этапы первичной обработки продуктов. Основные задачи и значение тепловой обработки продуктов. Приёмы и способы тепловой обработки пищевых продуктов: основные (варка, жарка), вспомогательные (пассерование, бланширование, опаливание), комбинированные (тушение, запекание, брезирование). Классификация блюд по подаче к столу.

Лабораторная работа № 3
Тема «Холодные блюда и закуски»

Бутерброды «Футбольный мяч»

Продукты:

1 булка хлеба для тостов (можно маленький хлеб или хлеб для пикника)
125 г. сливочного масла.
10 ст. л. домашнего сыра (или 200 г. твердого сыра).
1 банка консервированных маслин без косточек.

Способ приготовления:

Порезать хлеб на порционные кусочки, срезать корки, намазать сливочным маслом и нарезать на 4 части каждый кусочек. Зеленый лук нарезать мелко колечками, квадраты хлеба прижать масляной стороной к нарезанному луку. Сыр потереть на терке, скатать из сыра шарики (1 ст. ложка на 1 шарик). Срезать с маслин небольшие кусочки и распределить их по поверхности шариков. Шарики положить на середину посыпанного луком хлеба.

Колбасный салат

Продукты:

200 г куриной колбасы;
200 г твердого сыра;
1 красный сладкий перец;
1 маринованный или соленый огурец среднего размера;
1 упаковка сметаны;
2 яйца;
1 пучок зеленого лука (небольшой);
соль;
перец.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, охладить и очистить, разрезать на 4 части. Колбасу, сыр, сладкий перец и огурцы нарезать тонкими брусочками и положить в миску. Зеленый лук вымыть, обсушить и нарезать тонкими колечками и положить в миску. Салат посолить и поперчить, заправить майонезом и перемешать, разложить по порциям и украсить ломтиками яиц.

Лабораторная работа № 4
Тема «Обработка и приготовление блюд из рыбы»

Судак «Баттерфляй»

Продукты:

1 судак
1 лимон
2 зубчика чеснока
4 веточки петрушки
2 веточки укропа
3 ст. л. хлебных крошек
3 ст. л. растительного масла
соль
черный перец

Способ приготовления:

Судака очистить, выпотрошить и тщательно вымыть. Положить рыбу брюшком вверх и ножом подрезать с двух сторон реберные кости. Раскрыть рыбу, как книгу. Делая небольшие подрезы, удалить хребет, ребра и крупные кости.

Из лимона отжать сок. Петрушку и укроп измельчить. Петрушку и укроп измельчить. Чеснок порубить и смешать с нарезанной зеленью и хлебными крошками. Добавить растительное масло и 1 ст. ложку лимонного сока. Перемешать. Положить рыбу на противень, накрыть промасленным

листом пергамента, и обильно смазать получившейся массой. Запекать в разогретой до 160 º С духовке 20-25 мин.

Лабораторная работа № 5
Тема «Обработка и приготовление блюд из мяса»
Свинина в яблочном соусе

Продукты:

2 кг свиного окорока
600 мл яблочного сока
1 луковица
1 морковка
1 лавровый лист
1 пучок петрушки
3 бутона гвоздики
4 горошины черного перца
250 мл молока
1 ст. л. муки
50 мл сливок жирностью 35 %
2 апельсина
соль

Способ приготовления:

Лук и морковь очистить. Петрушку разобрать на листики и стебли. Окорок поместить в небольшую кастрюлю. Влить 400 мл яблочного сока, а затем столько воды, чтобы мясо было полностью покрыто. Положить овощи и стебли петрушки. Довести до кипения, снять пену. Варить 1 час. За 10 мин. До окончания варки добавить лавровый лист, перец горошком и соль. Снять с огня, дать свинине остыть в бульоне.

Листики петрушки измельчить, положить в молоко. Вскипятить, снять с огня и оставить под крышкой на 1 час.

Переложить свинину в форму для запекания. Бульон процедить и отставить. Влить в форму оставшийся яблочный сок, накрыть и поставить в микроволновую печь на полную мощность на 1 ч.

С формы снять крышку, полить мясо выделившимся соком. Апельсины разрезать на четвертинки, добавить к мясу и вернуть в микроволновую печь еще на 10 мин. Переложить мясо и апельсины на блюдо, накрыть.

Слить из формы в сотейник весь сок, добавить муку и готовить на небольшом огне, помешивая 2 мин. Влить 250 мл бульона от свинины, перемешать.

Влить молоко с петрушкой, довести до кипения. Готовить 10 мин. Добавить сливки, посолить, поперчить, перемешать и снять с огня. Подать соус к мясу.

Лабораторная работа № 6
Тема «Обработка и приготовление блюд из птицы, дичи, кролика»

Бульон с курицей и овощами

Продукты:

1 окорочок
лук репчатый 1 шт.
сельдерей 1 пучок
шампиньоны 150 г (консервированные)
соевый соус – 2 ст. л.
усилитель вкуса «Вей су»
черный молотый перец
соль

Способ приготовления:

Окорочок обмыть, налить в кастрюлю холодную воду и заложить окорочок. Варить 1 час, снимая пену и жир. Затем вынуть окорочок, срезать мясо с кости и нарезать ломтиками. Шампиньоны промыть и нарезать ломтиками. Лук нарезать ломтиками. Бульон процедить, заложить шампиньоны и лук в кипящий бульон и варить 10 мин. Затем заложить мясо и нарезанный сельдерей и варить еще 10 мин. Затем снять бульон с огня, приправить солью, перцем, соевым соусом и усилителем вкуса «Вей су».

Дачное рагу

Продукты:

500 г грибов (свежемороженых или консервированных);
1 пучок зеленого лука;
125 г копченой грудинки;
1 бульонный кубик (свинина);
1 ст. л. муки;
1/8 л. сливок;
соль;
черный перец.

Способ приготовления:

Грибы промыть, откинуть на дуршлаг. Зеленый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Грудинку нарезать и обжарить в большой сковороде. Добавить грибы, посолить, поперчить, слегка обжарить. Залить бульоном и тушить с закрытой крышкой 5 мин. Муку размешать в сливках и вылить в сковороду. Еще раз посолить и поперчить.

Лабораторная работа № 7
тема «Основные приемы приготовления первых блюд. Супы»

Зеленый картофельный суп

Продукты:

8 картофелин среднего размера (по одной на одного человека);
1 пучок зеленого лука;
1 большой пучок петрушки;
4 ст. л. сливочного масла;
2 бульонных кубика (свинина или курица);
8 ст. л. сливок (маленькая упаковка);
2 яичных желтка;
мускатный орех
соль
черный перец

Способ приготовления:

Картофель почистить, помыть и мелко нарезать. Зеленый лук помыть и нарезать тонкими кольцами. Петрушку помыть, обсушить, грубые стебли удалить. Листики мелко нарубить.

В большой кастрюле растопить масло. Петрушку и лук немного потушить в масле, затем залить горячим бульоном. Добавить картофель и варить на среднем огне 20 мин.

После этого измельчить суп электромиксером. Смешать сливки с яичными желтками и развести в горячем, но не кипящем супе.

Приправить суп солью, перцем и мускатным орехом. Посыпать петрушкой.

Лабораторная работа № 8
тема «Приправы, специи, жиры для приготовления соусов»

Соус с маринованными грибами

Продукты:

100 г маринованных грибов
200 г сливок
3 яйца
1-2 столовые ложки каперсов
цедра одного лимона
соль
Способ приготовления:

Взбить венчиком сырые яйца, добавить сливки, положить лимонную цедру и взбивать до загустения. Маринованные грибы (белые или шампиньоны нашинковать и отварить вместе с капер-сами, затем соединить с соусом. Подавать к жаренной дичи.

Соус сметанный для овощных блюд

Продукты:
2 желтка
Немного готовой горчицы
2 стакана сметаны
4 столовые ложки 3 % -ного раствора уксуса
20 г сахара
Соль и перец по вкусу
Способ приготовления:

Желтки круто сваренных яиц растирают с горчицей и сметаной. После этого добавляют уксус, сахар и по вкусу соль, а также молотый перец.

Лабораторная работа № 9
Тема «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

Каша рисовая рассыпчатая

Продукты:
400 г риса
2 ст. л. сливочного масла
соль
Способ приготовления:

Рис перебрать и замочить на 20 мин. Откинуть на дуршлаг. В кипящую подсоленную воду засыпать рис и варить при периодическом помешивании до загустения. В процессе варки добавить сливочное масло. Когда крупа набухнет, уменьшить нагрев и доваривают кашу без помешивания в течение 30—40 мин. Подавать как гарнир к креветкам.

Лабораторная работа № 10
Тема «Овощные и грибные блюда и гарниры»

Чесанчи

Продукты:
баклажаны – 2 шт.
картофель – 3 шт.
перец сладкий зеленый – 2-3 шт.
картофельный крахмал – 3 ст. л.
масло растительное
соевый соус – 2 ст. л.
сахар
соль
Способ приготовления:

Картофель очистить и порезать ломтиками. Баклажаны и перец помыть и нарезать ломтиками. На сковороду налить масло, нагреть и обжарить картофель в течении 10 мин, затем добавить баклажаны и жарить 15 мин, за 5 мин до готовности добавить перец, добавить сахар и соль. Картофельный крахмал развести водой (до густоты сметаны), соединить с соевым соусом. Снять с огня чесанчи и добавить крахмал и соевый соус, быстро перемешать.

Лабораторная работа № 11
Тема «Блюда из яиц и творога»

Яйца с начинкой

Продукты:

10 яиц (сколько человек в группе, столько и яиц).
100 г шампиньонов консервированных.
10 г сливочного масла.
1 небольшой пучок петрушки.
2 ч.л. соли.
1 ч.л. молотого черного перца.
2 помидора.
1 маринованный огурец.
1 ст. л. растительного масла.
1 ч.л. уксуса (4 %).
1 пучок зеленого лука.
1 пучок петрушки.

Способ приготовления:

Яйца сварить вкрутую, очистить и разрезать пополам.

Для яиц, фаршированных грибами, желтки протереть через сито. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Шампиньоны вымыть и нарезать мелкими кусочками. Затем потушить со сливочным маслом, немного остудить и смешать с желтками и петрушкой, посолить и поперчить. Ложкой или с помощью кондитерского мешка со звездообразной насадкой наполнить яйца. Яйца украсить ломтиками шампиньонов.

Для яиц, фаршированных помидорами: желтки нарубить, помидоры надрезать крест-накрест и бланшировать. Затем разрезать на четыре части и удалить шкурку, плодоножки и семена. Помидоры и огурец мелко нарезать и смешать с желтком, уксусом и растительным маслом. Посолить, поперчить и или с помощью кондитерского мешка со звездообразной насадкой наполнить яйца. Яйца украсить кубиками помидоров и огурцов.

Лабораторная работа № 12
Тема «Сладкие блюда»
Яблоки в карамели с орехами

Продукты:

яблоки – 3 шт.
мука – 3 ст.л.
крахмал – 3 ст. л.
яйца – 2 шт.
сахар – 200 г.
масло растительное для фритюра
арахис – 100 г.

Способ приготовления:

Яблоки помыть и очистить от шкурки, нарезать дольками (1 яблоко – 8 долек). Сделать кляр: смешать яйца, муку, крахмал. Обвалять дольки яблок в кляре, арахис истолочь. Налить на сковороду с высокими краями большое количество масла и нагреть, затем обжарить яблоки во фритюре.

Приготовить карамель: разогреть сковороду и налить на нее 2 ст. ложки воды, высыпать сахар и непрерывно помешивать сахар до тех пор, пока он не потемнеет.

В карамель высыпать арахис и погрузить дольки яблок, быстро перемешать, выложить на блюдо и немедленно подавать к столу.

Лабораторная работа № 13
Тема «Изделия из теста»

Пестрые «веночки»

Продукты:

250 г муки
½ ч. л. соды
80 г сахара
2 ст. л. ванильного сахара
1 щепотка соли
1 яйцо
125 г сливочного масла
2 ст. л. какао
Жир для противня
2 ст. л. сливок

Способ приготовления:

Замесить песочное тесто: муку смешать с содой, ванильным сахаром, солью, и добавить смесь в масло, предварительно растертое с сахаром, добавить яйцо, вымешать тесто и разделить его на две части. К одной части добавить какао. Завернуть каждую половину отдельно в пленку и поставить примерно на 30 мин. В холодильник.

Затем придать форму жгутиков длиной около 15 см, толщиной в карандаш и переплести их друг с другом, соединить концы, образуя венок.

Веночки положить на смазанный маслом противень, желток смешать со сливками и смазать с помощью кисточки «веночки». Выпекать в разогретой до 200 ºС духовке ок. 15-20 мин.

Лабораторная работа № 14
Тема «Приготовление напитков»

Кофе черный по-венски.

Продукты на две порции:

2 ч. л. кофе
2 ст. воды
2 ст. л. сливок
2 ч. л. сахарной пудры

Способ приготовления:

Кофейные зерна измельчить. Втурку или небольшую кастрюлю налить воду, сверху насыпать кофе, довести до кипения. При подаче добавить взбитые сливки с сахарной пудрой или сахаром.

Кофе по-итальянски

Продукты на две порции:

2 ч. л. кофе
2 ст. молока

Способ приготовления:

Кофейные зерна измельчить. Втурку или небольшую кастрюлю налить молоко, сверху насыпать кофе, довести до кипения.

Кофе с мороженым (глясе)

Продукты на две порции:

2 ч. л. кофе

2 ст. молока

Способ приготовления:

Кофейные зерна измельчить и смешать с сахаром. Втурку или небольшую кастрюлю налить воду, сверху насыпать кофе, довести до кипения. При отпуске в бокал с кофе положить шарик мороженого. Кофе следует предварительно охладить. В бокал можно поставить соломинку.

Лабораторная работа № 15
Тема 15. Консервирование продуктов

Задание:

- рассмотреть причины порчи продуктов (ферменты, микроорганизмы),
- методы консервирования: заморозка, бутилирование, соление, сушение, отваривание, засахаривание, использование уксуса, алкоголя.
- особенности различных методов консервирования разных продуктов (фруктов, овощей, рыбных и мясных изделий).
- требования к подготовке продуктов, процессу консервирования, к хранению и использованию консервов.

Приготовление варенья из плодов и ягод, фруктового компота, сиропа, фруктовых и овощных соков.

Лабораторная работа № 16
Тема 16. Правила этикета и поведения за столом

Задание: разработать план-конспект занятия по теме «Правила этикета и поведения за столом»

Цель: подготовить в воспитании к взрослой, культурной жизни. Дать им стартовую ступень в этикете поведения за столом. Пояснить значимость этих знаний. На этом уроке-тренинге показать и дать возможность попробовать свои возможности в правилах поведения и этикета за столом, научиться самокритично оценивать себя

Лабораторная работа № 17
Тема 17. Правила составления меню

Задание: составляют меню завтрака, обеда и ужина, с учетом калорийности и питательной ценности продуктов. Они пользуются таблицами калорийности продуктов. А также разработать занятие для учащихся по теме «Правила составления меню»

пример:

Меню завтрака, обеда и ужина для подростков.

Завтрак	Жареная рыба с зеленым горошком Кофе с бутербродом (хлеб пшеничный со сливочным маслом)	150ккал 130/200
Обед	Салат из свежей капусты с майонезом Уха Котлета жаренная с картофельным пюре Кисель Хлеб	846ккал 146ккал 193/227 143 244
Ужин	Картофельные оладьи Бутерброд с колбасой	418ккал 182ккал

	Чай	61ккал
	Итого	3040 ккал

Лабораторная работа № 18
Тема «Кулинарная характеристика национальных блюд. Санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами»

Задание: темы докладов

1. Русская кухня
2. Украинская кухня
3. Кавказская кухня
4. Французская кухня
5. Национальные блюда Белоруссии
6. Японская кухня
7. Армянская кухня
8. Грузинская кухня
9. Молдавская кухня
10. Китайская кухня
11. Особенности кухни в различных регионах России. Дальневосточный регион.

Рассмотреть Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Критерии некачественности продукта. Понятие «активности воды», влажности продуктов. Группы пищевых продуктов по степени активности воды и уровню влажности (I, II, III). Способы предотвращения развития микроорганизмов в пищевых продуктах. Санитарно-гигиенические требования к помещениям для приготовления пищи. Правила личной гигиены. Требования к срокам и условиям хранения различных продуктов.

Список основной литературы

1. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. – 268 с. (5 экз)
2. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др. Под ред. А.П. Нечаева. Издание 4-е, испр. И доп. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с. (8 экз.)
3. Теория и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов: учеб.пособие для вузов / Е.В. Литвинова, А.И. Шилов, Л.С. Большакова, З.П. Подкопаева; под ред. Е.В. Литвиновой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с. (5 экз)

6 ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ) УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА

6.1 Оценочные средства, показатели и критерии оценивания компетенций

Индекс компетенции	Оценочное средство	Показатели оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
ОПК-8 ПК-2	Лабораторная работа	Низкий – до 60 баллов (неудовлетворительно)	Лабораторная работа студенту не засчитывается если студент: 1. допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой пересекается пороговый показатель; 2. или если правильно выполнил менее половины работы.

		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил: 1. не более двух грубых ошибок; 2. или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета; 3. или не более двух-трех негрубых ошибок; 4. или одной негрубой ошибки и трех недочетов; 5. или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней: 1. не более одной негрубой ошибки и одного недочета; 2. или не более двух недочетов.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Если студент: 1. выполнил работу без ошибок и недочетов; 2. допустил не более одного недочета.
ОПК-8 ПК-2	Конспект урока	Низкий – до 60 баллов неудовлетворительно)	Конспект урока (занятия) не отвечает существующим требованиям к данному продукту методической деятельности. Студент не может определить сущность идей передового педагогического опыта, которые он намерен использовать в своей деятельности, цель и задачи занятия. Вопросы, составленные к семинар занятию, поверхностны, не раскрывают аспектов темы.
		Пороговый – 61-75 баллов(удовлетворительно)	Конспект занятия в основном соответствует существующим требованиям к данному продукту методической деятельности. Студент не может определить сущность идей передового педагогического опыта, которые он намерен использовать в своей деятельности. Цель и задачи занятия сформулированы в общем виде без соотнесения с особенностями изучаемой темы. Вопросы, составленные к занятию, поверхностны, не раскрывают аспектов темы.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	В конспекте занятия студентом грамотно определены цели занятия и задачи, которые необходимо реализовать на занятии, но недостаточно четко опре-

			делена сущность идей передового педагогического опыта, которые он намерен использовать в своей деятельности. Не все вопросы, предлагаемые учащимся для подготовки к занятию, одинаковы по объему. Подготовлены задания для групповой работы на занятии, позволяющие создать атмосферу сотрудничества. Список литературы включает современные источники, указаны страницы. Определены формы систематизации материала и его анализа в конце занятия.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Студентом в тексте обоснования идей передового педагогического опыта, которые он намерен использовать в своей деятельности, четко определена сущность этих идей, педагогической технологии; грамотно определены цели занятия и задачи, которые необходимо реализовать на занятии. Предлагаемые вопросы содержательны и грамотно сформулированы, распределено время на обсуждение каждого вопроса. Подготовлены задания для групповой работы на занятии, позволяющие создать атмосферу сотрудничества. Список литературы включает современные источники, указаны страницы. Определены формы систематизации материала и его анализа в конце занятия.
ОПК-8 ПК-2	Терминологический диктант	Низкий – до 60 баллов (неудовлетворительно)	Студент в написании терминов допускает 5 и более ошибок. Затрудняется дать определение большей части терминов, демонстрирует непонимание их.
		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Студент демонстрирует понимание более половины предложенных терминов, дает им правильное определения, но они нечетко сформулированы. В написании терминов допущены 3-4 ошибки.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Студент демонстрирует понимание терминов, дает полное определение почти всех (за исключением 1-2), предложен-

			ных в диктанте, терминов. Текст определений четко сформулирован, но в написании терминов допущены 1-2 ошибки.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Студент не допускает ошибок в написании терминов, демонстрирует их понимание, дает полное определение всех, предложенных в диктанте, терминов. Текст определений четко сформулирован.
ОПК-8 ПК-2	Индивидуальный устный опрос	Низкий – до 60 баллов (неудовлетворительно)	Студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно излагает материал.
		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Студент обнаруживает знание и понимание основных положений вопроса, но:излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Студент хорошо знает и понимает основные положения вопроса, но в ответе допускает малозначительные ошибки и недостаточно полно раскрывает содержание вопроса; допускает 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.
ОПК-8 ПК-2	Доклад, сообщение	Низкий – до 60 баллов (неудовлетворительно)	Содержание и структура доклада не соответствуют требованиям к данному виду научной работы. В докладе отсутствует четко выстроенная структура, логичность изложения. Автор не может осуществить анализ структуры рассматриваемого объекта.

		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Содержание и структура доклада не в полной мере соответствуют требованиям к данному виду научной работы. Доклад соответствует обозначенной теме, но в нем отсутствует четко выстроенная структура, логичность изложения. Автор испытывает большие затруднения при анализе структуры рассматриваемого явления, установлении взаимосвязи между структурными компонентами. Текст доклада написан научным языком с использованием педагогической терминологии, но отсутствуют ссылки на информационные ресурсы.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Содержание и структура доклада соответствуют требованиям к данному виду научной работы. Доклад соответствует обозначенной теме. Его характеризует четко выстроенная структура, логичность, доступность изложения, минимальная достаточность. В содержании доклада отражены актуальность темы, ее теоретические основы, автор испытывает небольшие затруднения при анализе структуры рассматриваемого явления, установлении взаимосвязи между структурными компонентами. Текст доклада написан научным языком с использованием педагогической терминологии. Используются ссылки на информационные ресурсы.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Содержание и структура доклада соответствуют требованиям к данному виду научной работы. Доклад соответствует теме исследования. Его характеризует четко выстроенная структура, логичность, доступность изложения, минимальная достаточность. В содержании доклада отражены актуальность темы, её теоретические основы, структура рассматриваемого явления, установлены взаимосвязи между структурными компонентами. Текст доклада написан научным языком с использованием педагогической терминологии. Используются ссылки на информационные ресурсы.
ОПК-8 ПК-2	Разработка урока	Низкий – до 60 баллов (неудовлетворительно)	Выполненная разработка урока не соответствует требованиям ФГОС; отсутствует соответствие выбранных форм методов и средств целям и задачам занятий; студент не может самостоятельно

			сделать обоснованный выбор типа занятия; подготовленная наглядность, объект труда не соответствует дидактическим и технологическим требованиям; во время демонстрации урока студент не соблюдает технику безопасности.
		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Разработка соответствует требованиям ФГОС; выбранные формы, методы и средства обучения, тип и структура занятия не совсем соответствуют целям и задачам занятий, при собеседовании студент может самостоятельно уточнить и исправить недочеты; подготовленная наглядность отвечает дидактическим и технологическим требованиям, хотя имеет небрежность в оформлении.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Разработка соответствует требованиям ФГОС; выбранные формы, методы и средства обучения, тип и структура занятия полностью соответствуют целям и задачам занятий; соблюдаются требования к структуре занятий; соответствие подготовленной наглядности дидактическим и технологическим требованиям; отсутствует самоанализ урока, нарушена логика в выборе критериев оценки опыта учащихся, после собеседования студент может самостоятельно исправить недочеты.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	соответствие разработки урока требованиям ФГОС соответствие выбранных форм методов и средств целям и задачам занятий; обоснованный выбор типа занятия; соблюдение требований к структуре занятий; соответствие подготовленной наглядности дидактическим и технологическим требованиям; выполнение объектов труда результативность и качество использования информационного поиска; соблюдение требований ГОСТов при изготовлении образцов, наглядности использование графических редакторов при подготовке наглядности для занятий;

			проведение самоанализа по особенностям обработки каждого технологического узла в изделиях оформление соблюдение техники безопасности профориентация рефлексия
ОПК-8 ПК-2	Экзамен	Оценка «неудовлетворительно»	ставится, если: 1) не раскрыто основное содержание учебного материала; 2) обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; 3) допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, умения и навыки.
		Оценка «удовлетворительно»	ставится, если: 1) неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов.
		Оценка «хорошо»	ставится, если ответ студента удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: 1) изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию экзаменатора;
		Оценка «отлично»	1) полностью раскрыто содержание материала билета; 2) материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;

			продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов.
ОПК-8 ПК-2	Контрольная работа	Низкий – до 60 баллов (неудовлетворительно)	Студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно излагает материал.
		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Студент обнаруживает знание и понимание основных положений вопроса, но:излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Студент хорошо знает и понимает основные положения вопроса, но в ответе допускает малозначительные ошибки и недостаточно полно раскрывает содержание вопроса; допускает 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

6.2 Промежуточная аттестация студентов по дисциплине

Промежуточная аттестация является проверкой всех знаний, навыков и умений студентов, приобретённых в процессе изучения дисциплины. Формами промежуточной аттестации по дисциплине являются экзамен, контрольная работа.

Для оценивания результатов освоения дисциплины применяется следующие критерии оценивания.

Критерии оценивания устного ответа на экзамене

Оценка 5 (отлично) ставится если студент:

- В определенной логической последовательности полностью раскрыл теорию вопроса и правильно применяет терминологию.
- Показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами и подкреплять их статистической информацией.
- Ответ дан самостоятельно, без наводящих вопросов.
- Продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность компетенций, навыков и умений.
- Допущены некоторые неточности при освещении второстепенных вопросов, исправленных по замечанию.

Оценка 4 (хорошо) ставится если ответ студента в основном раскрывает теоретические основы вопроса, но при этом имеет следующие недостатки:

- Допущены 1-2 недочета при освещении содержания ответа, исправленное по замечанию экзаменатора.
- В изложении допущены пробелы, не исказившие содержание ответа.
- Допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию экзаменатора.

Оценка 3 (удовлетворительно) ставится, если:

- Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала.
- Имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов.
- При неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации.

Оценка 2 (неудовлетворительно) ставится, если:

- Не раскрыто основное содержание учебного материала.
- Обнаружено незнание или непонимание большей.
- Допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- Не сформированы компетенции, умения и навыки.

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины

6.3.1 Вопросы к экзамену по дисциплине «Технология приготовления пищи»

1. Цели и задачи изучения технологии приготовления пищи.
2. Место дисциплины в образовательных областях «Технология». Анализ содержания программы «Технология» по приготовлению пищи.
3. Необходимые сведения о физиологии питания
4. .Виды кулинарной обработки пищевых продуктов
5. Холодные блюда и закуски

6. Обработка и приготовление блюд из рыбы
7. Обработка и приготовление блюд из мяса
8. Обработка и приготовление блюд из птицы, дичи, кролика
9. Основные приемы приготовления первых блюд. Супы
10. Приправы, специи, жиры для приготовления соусов
11. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
12. Овощные и грибные блюда и гарниры
13. Блюда из яиц и творога
14. Сладкие блюда
15. Изделия из теста
16. Приготовление напитков
17. Консервирование продуктов
18. .Правила этикета и поведения за столом
19. Правила составления меню
20. Санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

6.3.2 Примерная тематика рефератов

1. Современные способы заготовки продуктов для хранения
2. Особенности русской кухни
3 Особенности китайской кухни
4. Этикет и правила поведения за столом
5. Содержание раздела Кулинария в различных УМК по технологии

6.3.3 Примерный перечень вопросов для устного(письменного) опроса:

1. В каких классах изучается раздел «Кулинария»?
2. В каком объеме изучается кулинария в среднем звене школы?
3. Каковы основные приемы приготовления первых блюд.

6.3.4 Примерные варианты контрольных работ

Для контроля знаний студентов заочного отделения может использоваться контрольная работа. Контрольная работа оформляется в отдельной тетради, состоящей из 10-12 страниц.

При выполнении контрольных работ студенты должны определить свой вариант работы, который соответствует последней цифре зачетной книжки. Из перечня вопросов для экзамена по дисциплине, выбрать все вопросы, последняя цифра номера которых соответствуют варианту и выполнить письменный ответ (например: вариант 1, вопросы – 1, 11, 21, 31, 41).

6.3.5 Лабораторные работы представлены в разделе 5.

6.3.6 Разработка урока выполняется по одной из тем раздела «Кулинария» в соответствии с программой по технологии, УМК выбирается самостоятельно.

7 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОБУЧЕНИЯ

Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки, объективного контроля и мониторинга знаний студентов.

В образовательном процессе по дисциплине используются следующие информационные технологии, являющиеся компонентами Электронной информационно-образовательной среды БГПУ:

- Официальный сайт БГПУ;
- Корпоративная сеть и корпоративная электронная почта БГПУ;
- Система электронного обучения ФГБОУ ВО «БГПУ»;
- Система «Антиплагиат.ВУЗ»;
- Электронные библиотечные системы;
- Мультимедийное сопровождение лекций и практических занятий;

8. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья применяются адаптивные образовательные технологии в соответствии с условиями, изложенными в раздел «Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» основной образовательной программы (использование специальных учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь и т.п.) с учётом индивидуальных особенностей обучающихся.

9 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННЫХ РЕСУРСОВ

9.1 Литература

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учеб. для студ. ссузов / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - 2-е изд.,стер. - М. : Академия, 2002. - 322 с. (5 экз)
2. Ветров, С. Праздничный стол / С. Ветров. – М.: Профиздат, 2008. – 104 с. (1 экз)
3. Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб.для студ. высш. учеб. завед. / В.Н. Голубев, Л.В. Чичева-Филатова, Т. В. Шленская. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 208 с. (10 экз)
4. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. – 268 с. (5 экз)
5. Ермакова, В.И. Основы кулинарии: Учебник для 8-11 классов общеобразовательных учреждений. / В. И. Ермакова. - 2-е изд., дораб. - М. : Просвещение, 1996. - 190 с (10 экз)
6. Королев, А.А. Гигиена питания: учеб.для студ. высш. учеб. заведений / А.А. Королев. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 528 с. (2 экз)
7. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др. Под ред. А.П. Нечаева. Издание 4-е, испр. И доп. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с. (8 экз.)
8. Теория и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов: учеб.пособие для вузов / Е.В. Литвинова, А.И. Шилов, Л.С. Большакова, З.П. Подкопаева; под ред. Е.В. Литвиновой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с. (5 экз)

9.2 Базы данных и информационно-справочные системы

1. . Библиотека правовой и научно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://docs.cntd.ru/
2. Федеральный портал «Российское образование». - Режим доступа : https://www.edu.ru/
3. Сайт Министерства науки и высшего образования РФ. - Режим доступа: https://minobrnauki.gov.ru/

4. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки. - Режим доступа: https://obrnadzor.gov.ru /
5. Сайт Министерства просвещения РФ. - Режим доступа: https://edu.gov.ru /

9.3 Электронно-библиотечные ресурсы

1. ЭБС «Юрайт». - Режим доступа: https://urait.ru
2. Полпред (обзор СМИ). - Режим доступа: https://polpred.com/news

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории оснащенные учебной мебелью, техническими средствами обучения (мультимедиапроектор, компьютер, экспозиционный экран).

Самостоятельная работа студентов организуется в аудиториях оснащенных компьютерной техникой с выходом в электронную информационно-образовательную среду вуза и в зале доступа в локальную сеть БГПУ.

Материально-техническая база кафедры экономики, управления и технологии включает в себя следующее учебное оборудование: настольный персональный компьютер, ноутбук, мультимедийное оборудование, экран, принтер, шкаф для оргтехники, шкаф для кафедральной документации, стол письменный 3 шт., стул 3 шт.

Рабочими местами коллективного пользования являются электрические плиты, мойки, разделочные и обеденные столы, а также дополнительное оборудование для организации производительного труда.
Чайник – 1 шт.
Электроплита – 1 шт.
Печь СВЧ — 1 шт.
Кухонная утварь.

Разработчик: Шкуркина Е.С., старший преподаватель

11 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

Утверждение изменений в рабочей программе дисциплины для реализации в 2020/2021 уч. г.

РПД обсуждена и одобрена для реализации в 2020/2021 уч. г. на заседании кафедры экономики, управления и технологии (протокол № 10 от «15» июня 2020 г.). В РПД внесены следующие изменения и дополнения:

№ изменения: 1 № страницы с изменением: титульный лист	
Исключить: МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	Включить: МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Утверждение изменений и дополнений в РПД для реализации в 2021/2022 уч. г.

РПД обсуждена и одобрена для реализации в 2021/2022 уч. г. на заседании кафедры экономики, управления и технологии (протокол № 8 от «21» апреля 2021 г.).

Утверждение изменений и дополнений в РПД для реализации в 2022/2023 уч. г.

РПД обсуждена и одобрена для реализации в 2022/2023 уч. г. на заседании кафедры экономики, управления и технологии (протокол № 9 от «26» мая 2022 г.).

РПД пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022/2023 учебном году на заседании кафедры экономики, управления и технологии (протокол № 1 от 7 сентября 2022 г.). В рабочую программу внесены следующие изменения и дополнения:

№ изменения: 2 № страницы с изменением: 32-33	
В Раздел 9 внесены изменения в список литературы, в базы данных и информационно-справочные системы, в электронно-библиотечные ресурсы. Указаны ссылки, обеспечивающие доступ обучающимся к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам с сайта ФГБОУ ВО «БГПУ».	

Утверждение изменений и дополнений в РПД для реализации в 2023/2024 уч. г.

РПД обсуждена и одобрена для реализации в 2023/2024 уч. г. на заседании кафедры экономики, управления и технологии (протокол № 9 от «26» мая 2023 г.).

Утверждение изменений и дополнений в РПД для реализации в 2024/2025 уч. г.

РПД пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024/2025 учебном году на заседании кафедры экономики, управления и технологии (протокол № 9 от 30.05.24 г.).