

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Забайкальский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО «ЗабГУ»)

Факультет естественных наук, математики и технологий  
Кафедра Теории и методики профессионального образования, сервиса и технологии

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Факультет естественных  
наук, математики и  
технологий

Токарева Юлия Сергеевна

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_  
г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.О.09.08 Технологии кулинарии  
на 180 часа(ов), 5 зачетных(ые) единиц(ы)  
для направления подготовки (специальности) 44.03.05 - Педагогическое образование (с  
двумя профилями подготовки)

составлена в соответствии с ФГОС ВО, утвержденным приказом  
Министерства образования и науки Российской Федерации от  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. № \_\_\_\_

Профиль – Экономика и технология (для набора 2024)  
Форма обучения: Очная

# 1. Организационно-методический раздел

## 1.1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

«Технологии кулинарии» является обеспечение в совокупности с другими дисциплинами подготовки студентов к преподавательской деятельности в качестве бакалавра педагогического образования; формирование развитой творческой личности учителя с хорошим эстетическим вкусом, способного методически грамотно организовать занятия по технологии; развитие общих способностей: общения и сотрудничества, точности и продуктивности в решении задач.

Задачи изучения дисциплины:

«Технологии кулинарии»: формирование знаний свойствах пищевых продуктов, химическом составе пищевых продуктов, основах рационального питания, способах обработки пищевых продуктов, технологии приготовления блюд и изделий, способах оформления блюд, правилах сервировки стола, методах определения качества пищевых продуктов, блюд и изделий; освоение способов приготовления полуфабрикатов, технологии приготовления блюд и изделий, способов контроля качества исходного сырья готовых изделий; систематизация, углубление, расширение компетенций студентов в технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

## 1.2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП

Курс Б1.О.09.08 «Технологии кулинарии» базируется на усвоении студентами материалов, изученных в таких курсах, как безопасность жизнедеятельности, возрастная анатомия, физиология и гигиена питания.

## 1.3. Объем дисциплины (модуля) с указанием трудоемкости всех видов учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных(ые) единиц(ы), 180 часов.

Виды занятий	Семестр 3	Семестр 4	Всего часов
Общая трудоемкость			180
Аудиторные занятия, в т.ч.	34	32	66
Лекционные (ЛК)	17	16	33
Практические (семинарские) (ПЗ, СЗ)	17	16	33
Лабораторные (ЛР)	0	0	0

Самостоятельная работа студентов (СРС)	38	40	78
Форма промежуточной аттестации в семестре	Зачет	Экзамен	36
Курсовая работа (курсовой проект) (КР, КП)			

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы		Планируемые результаты обучения по дисциплине
Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции, формируемые в рамках дисциплины	Дескрипторы: знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности
ПК-1	ПК-1.1. Знать содержание, сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в предметной области; закономерности, определяющие место предмета в общей картине мира; программы и учебники по преподаваемому предмету; основы общетеоретических дисциплин в объеме, необходимом для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач (педагогика, психология, возрастная физиология; школьная гигиена; методика преподавания предмета)	Знать: содержание, сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в предметной области; закономерности, определяющие место предмета в общей картине мира; программы и учебники по преподаваемому предмету; основы общетеоретических дисциплин в объеме, необходимом для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач (педагогика, психология, возрастная физиология; школьная гигиена; методика преподавания предмета)
ПК-1	ПК-1.2. Уметь анализировать базовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов	Уметь: анализировать базовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов

ПК-1	ПК-1.3. Владеть навыками понимания и системного анализа базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач	Владеть: навыками понимания и системного анализа базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач
ПК-2	ПК-2.1. Знать предметную область, методику 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; теорию и методы управления образовательными системами, методику учебной и воспитательной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов и подсобных помещений к ним, средства обучения и их дидактические возможности; современные педагогические технологии реализации компетентностного подхода с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся; правила внутреннего распорядка; правила по охране труда и требования к безопасности образовательной среды	Знать: предметную область, методику 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; требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов, средства обучения и их дидактические возможности; современные педагогические технологии реализации компетентностного подхода с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся в процессе технологической подготовки школьников
ПК-2	ПК-2.2. Уметь использовать достижения отечественной и зарубежной методической мысли, современных методических направлений и концепций для решения конкретных задач практического характера; разрабатывать учебную документацию; самостоятельно планировать учебную работу в рамках образовательной программы и осуществлять реализацию программ по учебному	Уметь: разрабатывать учебную документацию; самостоятельно планировать учебную работу в рамках образовательной программы и осуществлять реализацию программ по учебному предмету; управлять учебными группами с целью вовлечения обучающихся в процесс обучения, мотивируя их учебно-познавательную деятельность; планировать и осуществлять учебный процесс в соответствии с

предмету; разрабатывать технологическую карту урока, включая постановку его задач и планирование учебных результатов; управлять учебными группами с целью вовлечения обучающихся в процесс обучения, мотивируя их учебно-познавательную деятельность; планировать и осуществлять учебный процесс в соответствии с основной общеобразовательной программой; проводить учебные занятия, опираясь на достижения в области педагогической, психологической наук, специальных предметных дисциплин, возрастной физиологии и школьной гигиены, а также современных информационных технологий и методик обучения; применять современные образовательные технологии, включая информационные, а также цифровые образовательные ресурсы; организовать самостоятельную деятельность обучающихся, в том числе исследовательскую; использовать разнообразные формы, приемы, методы и средства обучения, в том числе по индивидуальным учебным планам, ускоренным курсам в рамках федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования; осуществлять контрольно-оценочную деятельность в образовательном процессе; использовать современные способы оценивания в условиях информационно-коммуникационных технологий (ведение электронных форм документации, в том числе электронного журнала и дневников обучающихся)

основной общеобразовательной программой; использовать разнообразные формы, приемы, методы и средства обучения, в том числе по индивидуальным учебным планам, ускоренным курсам в рамках федеральных государственных образовательных стандартов основного общего образования и среднего общего образования; осуществлять контрольно-оценочную деятельность в образовательном процессе в области технологии кулинарии

ПК-2	ПК-2.3. Владеть средствами и методами профессиональной деятельности учителя; навыками составления диагностических материалов для выявления уровня сформированности образовательных результатов, планов-конспектов (технологических карт) по предмету; основами работы с текстовыми редакторами, электронными таблицами, электронной почтой и браузерами, мультимедийным оборудованием; методами убеждения, аргументации своей позиции	Владеть: средствами и методами профессиональной деятельности учителя; навыками составления диагностических материалов для выявления уровня сформированности образовательных результатов в области технологии кулинарии
ПК-3	ПК-3.1. Демонстрирует знание содержания и организационных моделей внеурочной деятельности обучающихся, способов диагностики ее результативности	<p>Знать: знание содержания и организационных моделей внеурочной деятельности обучающихся, способов диагностики ее результативности в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>Уметь: применять знание содержания и организационных моделей внеурочной деятельности обучающихся, способов диагностики ее результативности в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>Владеть: навыками использования организационных моделей внеурочной деятельности обучающихся, способов диагностики ее результативности в научно-исследовательской деятельности</p>
ПК-3	ПК-3.2. Разрабатывает образовательные программы внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов, отбирает диагностический инструментарий для оценки динамики процесса воспитания и социализации обучающихся	<p>Знать: основы разработки образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов в проектной деятельности;</p> <p>Уметь: разрабатывать образовательные программы</p>

		<p>внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>Владеть: навыками разработки образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов в научно-исследовательской деятельности</p>
ПК-3	<p>ПК-3.3. Осуществляет реализацию образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов и оценку их результативности</p>	<p>Знать: основы реализации образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов и оценку их результативности в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>Уметь: осуществлять реализацию образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов и оценку их результативности в научно-исследовательской деятельности;</p> <p>Владеть: навыками реализации образовательных программ внеурочной деятельности для достижения планируемых результатов и оценку их результативности в научно-исследовательской деятельности</p>
ПК-6	<p>ПК-6.1. Знать приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования примерных образовательных программ по учебному предмету; перечень и содержательные характеристики учебной документации по вопросам организации и реализации образовательного процесса; теорию и технологии учета возрастных особенностей обучающихся; программы и учебники по преподаваемому</p>	<p>Знать: приоритетные направления развития образовательной системы РФ в области графики; перечень и содержательные характеристики учебной документации по вопросам организации и реализации образовательного процесса в процессе технологической подготовки школьников посредством технологии кулинарии</p>

	предмету.	
ПК-6	ПК-6.2. Уметь критически анализировать учебные материалы предметной области с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования; конструировать содержание обучения по предмету в соответствии с уровнем развития научного знания и с учетом возрастных особенностей обучающихся; разрабатывать рабочую программу по предмету, курсу на основе примерных основных общеобразовательных программ и обеспечивать ее выполнение	Уметь: конструировать содержание обучения по технологии кулинарии в соответствии с уровнем развития научного знания и с учетом возрастных особенностей обучающихся
ПК-6	ПК-6.3. Владеть навыками конструирования предметного содержания и адаптации его в соответствии с особенностями целевой аудитории	Владеть: навыками конструирования предметного содержания технологии кулинарии и адаптации его в соответствии с особенностями целевой аудитории

### 3. Содержание дисциплины

#### 3.1. Разделы дисциплины и виды занятий

##### 3.1 Структура дисциплины для очной формы обучения

Модуль	Номер раздела	Наименование раздела	Темы раздела	Всего часов	Аудиторные занятия			С Р С
					Л К	П З (С З)	Л Р	
1	1.1	1. Питание человека в современном обществе	Основы рационального питания. Питание и жизнедеятельность организма	4	1	1	0	2
	1.2	2. Химический состав и качество сырья	Химический состав и качество сырья	4	1	1	0	2



	1.3	3. Консервирование пищевых продуктов	Консервирование пищевых продуктов	5	1	1	0	3
	1.4	4. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них	Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них	4	1	1	0	2
2	2.1	5. Оформление блюд	Оформление блюд	5	1	1	0	3
	2.2	6. Химический состав и качество пищевых продуктов	Химический состав и качество пищевых продуктов	5	1	1	0	3
	2.3	7. Овощи, характеристика сырья	Овощи, характеристика сырья	4	1	1	0	2
	2.4	8. Грибы, характеристика сырья	Грибы, характеристика сырья	4	1	1	0	2
3	3.1	9. Рыба и нерыбные морепродукты	Рыба и нерыбные морепродукты	4	1	1	0	2
	3.2	10. Мясо и мясные продукты	Мясо и мясные продукты	5	1	1	0	3
	3.3	11. Крупы, классификация	Крупы, классификация	4	1	1	0	2
	3.4	12. Макароны изделия	Макаронные изделия	4	1	1	0	2
	3.5	13. Яичные продукты	Яичные продукты	4	1	1	0	2
4	4.1	14. Молоко и молочные продукты	Молоко и молочные продукты	4	1	1	0	2

	4.2	15. Мука, разрыхлители теста	Мука, разрыхлители теста	4	1	1	0	2
	4.3	16. Свежие плоды	Свежие плоды	4	1	1	0	2
	4.4	17. Чай, кофе, какао, напитки	Чай, кофе, какао, напитки	4	1	1	0	2
5	5.1	18. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов	Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов	7	2	2	0	3
	5.2	19. Технология приготовления первых блюд	Технология приготовления первых блюд	5	1	1	0	3
	5.3	20. Технология приготовления соусов	Технология приготовления соусов	5	1	1	0	3
	5.4	21. Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Технология приготовления блюд из овощей и грибов	5	1	1	0	3
6	6.1	22. Технология приготовления холодных блюд и закусок	Технология приготовления холодных блюд и закусок	5	1	1	0	3
	6.2	23. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых,	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	5	1	1	0	3

		макаронных изделий						
	6.3	24. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	5	1	1	0	3
7	7.1	25. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы	Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы	5	1	1	0	3
	7.2	26. Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов	Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов	5	1	1	0	3
	7.3	27. Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий	Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий	5	1	1	0	3
	7.4	28. Технология приготовления сладких блюд	Технология приготовления сладких блюд	4	1	1	0	2
8	8.1	29. Технология приготовления напитков	Технология приготовления напитков	4	1	1	0	2
	8.2	30. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков	4	1	1	0	2

		детей и подростков						
	8.3	31. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания	4	1	1	0	2
	8.4	32. Православная обрядовая кухня	Православная обрядовая кухня	4	1	1	0	2
Итого				144	33	33	0	78

### 3.2. Содержание разделов дисциплины

#### 3.2.1. Лекционные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Основы рационального питания. Питание и жизнедеятельность организма	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания	1
	1.2	Химический состав и качество сырья	Содержание воды, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов и прочих веществ в пищевых продуктах. Классификация, свойства веществ	1
	1.3	Консервирование пищевых продуктов	Методы консервирования. Характеристика физических, физико-химических, химических и биохимических способов консервирования. Тара и инвентарь для консервирования. Технология приготовления консервов, требования к качеству	1
	1.4	Органолептика	Понятие об органолептическом	1

		еский анализ пищевых продуктов и блюд из них	анализе пищевых продуктов и блюд из них. Оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств. Порядок дегустации блюд	
2	2.1	Оформление блюд	Правила сервировки стола. Способы и варианты оформления блюд. Инструменты и приспособления. Оформление первых, вторых блюд, закусок. Украшение из овощей, технология изготовления. Сервировка стола. Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню. Способы складывания салфеток для сервировки стола. Культура поведения за столом	1
	2.2	Химический состав и качество пищевых продуктов	Понятие о пищевой ценности продуктов питания. Характеристика сырья. Первичная обработка, приготовление полуфабрикатов	1
	2.3	Овощи, характеристика сырья	Классификация овощей. Химический состав, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки овощей. Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование	1
	2.4	Грибы, характеристика сырья	Химический состав, кулинарное использование. Классификация по образу питания и строению шляпки. Технологический процесс первичной обработки грибов. Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование	1
3	3.1	Рыба и нерыбные морепродукты	Химический состав и пищевая ценность продуктов моря. Характеристика рыбы, показатели качества, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Характеристика	1

			<p>нерыбных морепродуктов, химический состав, пищевая ценность, использование в кулинарии. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов. Характеристика продуктов переработки рыбы. Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению</p>	
	3.2	Мясо и мясные продукты	<p>Химический состав и пищевая ценность мяса. Характеристика сырья. Мясные субпродукты, пищевая ценность, характеристика, кулинарное использование. Мясо птицы, характеристика сырья. Технологический процесс первичной обработки мяса и мясных продуктов. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жаренья, тушения, ассортимент, требования к качеству. Продукты переработки мяса. Колбасные изделия, классификация, основной ассортимент. Мясные консервы, основной ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству</p>	1
	3.3	Крупы, классификация	<p>Классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки</p>	1
	3.4	Макаронные изделия	<p>Классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий</p>	1
	3.5	Яичные продукты	<p>Химический состав и пищевая ценность, классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка</p>	1
4	4.1	Молоко и молочные	<p>Пищевая ценность молока, химический состав. Классификация и</p>	1

		продукты	характеристика молочных продуктов, кулинарное использование. Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование	
	4.2	Мука, разрыхлители теста	Сорта муки, характеристика, качественные показатели. Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей	1
	4.3	Свежие плоды	Химический состав пищевая ценность, классификация и характеристика сырья, кулинарное использование. Продукты переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии. Желирующие вещества, характеристика, качественные показатели	1
	4.4	Чай, кофе, какао, напитки	Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование	1
5	5.1	Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов	Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы нагрева пищевых продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки	2
	5.2	Технология приготовления первых блюд	Классификация первых блюд. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд	1
	5.3	Технология приготовления соусов	Классификация соусов. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе, и их	1

			производственных, ассортимент, требования к качеству	
	5.4	Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление, блюд. Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству	1
6	6.2	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Способы тепловой обработки круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп (каши, изделия из каш), ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд	1
	6.3	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Приемы тепловой обработки. Технология приготовления блюд их отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы; ассортимент; гарниры и соусы к рыбным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Технология приготовления блюд их рыбной котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из рыбных консервов	1
7	7.1	Технология приготовления блюд из мяса,	Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Технология приготовления блюд их	1



		мясных продуктов, птицы	отварного, припущенного, жаренного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов; ассортимент; гарниры и соусы к мясным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Блюда их рубленного мяса, технология приготовления блюд из натурального рубленного мяса и котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов	
	7.2	Технология приготовление блюд из яиц и молочных продуктов	Технология приготовление блюд из яиц и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки: варка, жарение, запекание. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству	1
	7.3	Технология приготовление мучных кондитерских и кулинарных изделий	Технология приготовление мучных кондитерских и кулинарных изделий. Классификация изделий из теста. Виды теста. Способы разрыхления теста. Сырье, используемое для приготовления теста; ароматические и вкусовые добавки. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста, и изделий из него, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделия. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов	1
	7.4	Технология приготовления сладких	Технология приготовления сладких блюд. Классификация сладких блюд. Сырье, используемое для	1

		блюды	приготовления сладких блюд. Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд, подготовка желирующих веществ. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд	
8	8.1	Технология приготовления напитков	Технология приготовления напитков. Классификация напитков. Технология приготовления горячих безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков. Технология приготовления холодных безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству, оформление напитков	1
	8.2	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков. Особенности питания детей и подростков. Рациональное составление меню. Витаминизация пищи. Технология приготовления первых, вторых блюд, закусок, напитков, мучных изделий	1
	8.3	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания. Лечебное и диетическое питание. Роль витаминов, минеральных веществ в лечебном питании. Пищевые режимы, диеты. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	1
	8.4	Православная обрядовая кухня	Православная обрядовая кухня. Православные праздники. Традиции обрядовой кухни. Технология приготовления блюд и изделий к православным праздникам, оформление блюд	1

### 3.2.2. Практические занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Основы рационального питания. Питание и жизнедеятельность организма	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания	1
	1.2	Химический состав и качество сырья	Содержание воды, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов и прочих веществ в пищевых продуктах. Классификация, свойства веществ	1
	1.3	Консервирование пищевых продуктов	Методы консервирования. Характеристика физических, физико-химических, химических и биохимических способов консервирования. Тара и инвентарь для консервирования. Технология приготовления консервов, требования к качеству	1
	1.4	Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них	Понятие об органолептическом анализе пищевых продуктов и блюд из них. Оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств. Порядок дегустации блюд	1
2	2.1	Оформление блюд	Правила сервировки стола. Способы и варианты оформления блюд. Инструменты и приспособления. Оформление первых, вторых блюд, закусок. Украшение из овощей, технология изготовления. Сервировка стола. Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню. Способы складывания салфеток для сервировки стола. Культура поведения за столом	1
	2.2	Химический состав и качество пищевых	Понятие о пищевой ценности продуктов питания. Характеристика сырья. Первичная обработка, приготовление полуфабрикатов	1

		продуктов		
	2.3	Овощи, характеристик а сырья	Классификация овощей. Химический состав, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки овощей. Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование	1
	2.4	Грибы, характеристик а сырья	Химический состав, кулинарное использование. Классификация по образу питания и строению шляпки. Технологический процесс первичной обработки грибов. Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование	1
3	3.1	Рыба и нерыбные морепродукты	Химический состав и пищевая ценность продуктов моря. Характеристика рыбы, показатели качества, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов. Ассортимент полуфабрикатов. Характеристика нерыбных морепродуктов, химический состав, пищевая ценность, использование в кулинарии. Технологический процесс первичной обработки нерыбных морепродуктов. Характеристика продуктов переработки рыбы. Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению	1
	3.2	Мясо и мясные продукты	Химический состав и пищевая ценность мяса. Характеристика сырья. Мясные субпродукты, пищевая ценность, характеристика, кулинарное использование. Мясо птицы, характеристика сырья. Технологический процесс первичной обработки мяса и мясных продуктов. Технология приготовления полуфабрикатов из мяса для варки, жаренья, тушения, ассортимент,	1

			требования к качеству. Продукты переработки мяса. Колбасные изделия, классификация, основной ассортимент. Мясные консервы, основной ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству	
	3.3	Крупы, классификация	Классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки	1
	3.4	Макаронные изделия	Классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование. Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий	1
	3.5	Яичные продукты	Химический состав и пищевая ценность, классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка	1
4	4.1	Молоко и молочные продукты	Пищевая ценность молока, химический состав. Классификация и характеристика молочных продуктов, кулинарное использование. Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование	1
	4.2	Мука, разрыхлители теста	Сорта муки, характеристика, качественные показатели. Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей	1
	4.3	Свежие плоды	Химический состав пищевая ценность, классификация и характеристика сырья, кулинарное использование. Продукты переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии. Желирующие вещества, характеристика, качественные	1

			показатели	
	4.4	Чай, кофе, какао, напитки	Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование	1
5	5.1	Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов	Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы нагрева пищевых продуктов. Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки	2
	5.2	Технология приготовления первых блюд	Классификация первых блюд. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд	1
	5.3	Технология приготовления соусов	Классификация соусов. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе, и их производственных, ассортимент, требования к качеству	1
	5.4	Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление, блюд. Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству	1
6	6.2	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Способы тепловой обработки круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп (каши, изделия из каш), ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из	1

			бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд	
	6.3	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Приемы тепловой обработки. Технология приготовления блюд их отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы; ассортимент; гарниры и соусы к рыбным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Технология приготовления блюд их рыбной котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из рыбных консервов	1
7	7.1	Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы	Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Технология приготовления блюд их отварного, припущенного, жаренного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов; ассортимент; гарниры и соусы к мясным блюдам; требования к качеству блюд, оформление. Блюда их рубленного мяса, технология приготовления блюд из натурального рубленного мяса и котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов	1
	7.2	Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов	Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки: варка, жарение, запекание. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству блюд.	1

			Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству	
	7.3	Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий	Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий. Классификация изделий из теста. Виды теста. Способы разрыхления теста. Сырье, используемое для приготовления теста; ароматические и вкусовые добавки. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста, и изделий из него, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделия. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов	1
	7.4	Технология приготовления сладких блюд	Технология приготовления сладких блюд. Классификация сладких блюд. Сырье, используемое для приготовления сладких блюд. Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд, подготовка желирующих веществ. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд	1
8	8.2	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков. Особенности питания детей и подростков. Рациональное составление меню. Витаминизация пищи. Технология приготовления первых, вторых блюд, закусок, напитков, мучных изделий	1
	8.3	Технология приготовления	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и	1



		блюды и кулинарные изделия для лечебного и диетического питания	диетического питания. Лечебное и диетическое питание. Роль витаминов, минеральных веществ в лечебном питании. Пищевые режимы, диеты. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	
	8.4	Православная обрядовая кухня	Православная обрядовая кухня. Православные праздники. Традиции обрядовой кухни. Технология приготовления блюд и изделий к православным праздникам, оформление блюд	1

### 3.2.3. Лабораторные занятия, содержание и объем в часах

Модуль	Номер раздела	Тема	Содержание	Трудоемкость (в часах)

### 3.3. Содержание материалов, выносимых на самостоятельное изучение

Модуль	Номер раздела	Содержание материалов, выносимого на самостоятельное изучение	Виды самостоятельной деятельности	Трудоемкость (в часах)
1	1.1	Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания	Проведение консультаций, организация терминологической работы на основе словарей и справочников	2
	1.2	Классификация, свойства веществ	Проведение консультаций, организация терминологической работы на основе словарей и справочников	2
	1.3	Тара и инвентарь для консервирования. Технология приготовления консервов, требования к качеству	Проведение консультаций, организация терминологической работы на основе словарей и справочников	3

	1.4	Порядок дегустации блюд	Проведение консультаций, организация терминологической работы на основе словарей и справочников	2
2	2.1	Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню. Способы складывания салфеток для сервировки стола	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)	3
	2.2	Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню. Способы складывания салфеток для сервировки стола	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)	3
	2.3	Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)	2
	2.4	Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации	2

			(составление конспектов, структурно-логических конструкций)	
3	3.1	Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)	2
	3.2	Продукты переработки мяса. Колбасные изделия, классификация, основной ассортимент. Мясные консервы, основной ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)	2
	3.3	Технологический процесс первичной обработки	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, , структурно-логических конструкций)	2
	3.4	Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических	2

			конструкций)	
	3.5	Классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка	Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)	2
4	4.1	Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	2
	4.2	Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	2
	4.3	Продукты переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии. Желирующие вещества, характеристика, качественные показатели	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	2
	4.4	Чай, кофе, какао, напитки кулинарное использование	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	2

5	5.1	Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки	Проведение консультаций. Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации	3
	5.2	Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд	Проведение консультаций. Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации	3
	5.3	Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе, и их производственных, ассортимент, требования к качеству	Проведение консультаций. Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации	3
	5.4	Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству	Проведение консультаций. Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации	3
6	6.1	Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	3
	6.2	Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	3
	6.3	Технология	Подготовка электронных	3

		приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из рыбных консервов	презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	
7	7.1	Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов	Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярных изданий)	3
	7.2	Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству	Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярных изданий).	3
	7.3	Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделия. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов	Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярных изданий).	3
	7.4	Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд	Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярных изданий).	2

8	8.1	Технология приготовления холодных безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству, оформление напитков	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	2
	8.2	Технология приготовления первых, вторых блюд, закусок, напитков, мучных изделий для детей и подростков	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	2
	8.3	Роль витаминов, минеральных веществ в лечебном питании. Пищевые режимы, диеты. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	2
	8.4	Технология приготовления блюд и изделий к православным праздникам, оформление блюд	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами	2

#### **4. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлен в приложении.

[Фонд оценочных средств](#)

#### **5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

##### **5.1. Основная литература**

##### **5.1.1. Печатные издания**

1. Артёмова, Е. Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие / Е. Н. Артёмова, Т. Н. Иванова, Т. В. Жубрева. – М. : КНОРУС, 2021. – 336 с.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - Изд. 3-е. - Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374 с.

### **5.1.2. Издания из ЭБС**

1. Рагель, С. И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С. И. Рагель. — Минск : РИПО, 2023. — 571 с. — ISBN 978-985-895-168-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/432107> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193406> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа: ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>
4. "ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст) – Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_124542/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124542/)

## **5.2. Дополнительная литература**

### **5.2.1. Печатные издания**

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Люберецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 2-е изд. – М. : Издательско-творческая корпорация «Дашков и Ко», 2019. – 416 с.
2. Горенбургов, М. А. Технология и организация услуг питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М. А. Горенбургов, Г. С. Сологубова. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 240 с.
3. Рыжова, Н. И. Индустрия гостиничных и ресторанных услуг : учеб. пособие / Н. И. Рыжова ; Забайкал. гос. ун-т – Чита : ЗабГУ, 2016. – 95 с.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост. : А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. – К. : Арий, М. : Лада, 2019. – 688 с.

### **5.2.2. Издания из ЭБС**

1. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // Доступ из СПС «КонсультантПлюс».
2. Кокшаров, А. А. Современные технологии производства и обслуживания в



общественном питании : учебное пособие / А. А. Кокшаров, И. А. Килина. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8353-2360-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134320> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133081> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Химия пищи : учебное пособие / составители Л. П. Неровных, Т. А. Устюжанинова. — Майкоп : МГТУ, 2018. — 166 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/204887> (дата обращения: 24.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название	Ссылка
Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
Электронно-библиотечная система «Юрайт»	<a href="https://www.biblio-online.ru/">https://www.biblio-online.ru/</a>
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	<a href="http://www.studentlibrary.ru/">http://www.studentlibrary.ru/</a>
Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»	<a href="http://www.trmost.com/">http://www.trmost.com/</a>

## 6. Перечень программного обеспечения

Программное обеспечение общего назначения: ОС Microsoft Windows, Microsoft Office, АБВУУ FineReader, ESET NOD32 Smart Security Business Edition, Foxit Reader, АИБС "МегаПро".

Программное обеспечение специального назначения:

- 1) Foxit Reader
- 2) Google Chrome
- 3) Microsoft Open XML SDK 2.5 для Office

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование помещений для проведения учебных занятий и для самостоятельной работы обучающихся	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебные аудитории для проведения	Состав оборудования и технических средств

занятий лекционного типа	обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по факультету
Учебные аудитории для проведения практических занятий	
Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий	
Учебные аудитории для промежуточной аттестации	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по кафедре
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	
Учебные аудитории для текущей аттестации	

## 8. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

Индивидуальное творческое задание.

Индивидуальные творческие задания выдаются на практических занятиях, предшествующих изучению предлагаемой темы. Индивидуальные задания должны быть выполнены в установленный преподавателем срок и в соответствии с требованиями к оформлению (текстовой и графической частей). Выполненные задания в назначенный срок сдаются на проверку.

Доклад.

Защита докладов предусмотренные рабочей программой дисциплины, проводится во время практических занятий. Преподаватель на практическом занятии, предшествующем занятию проведения контроля, доводит до обучающихся: тему докладов и требования, предъявляемые к их выполнению и защите.

Поисковая работа в Интернет.

Студенты самостоятельно находят и обрабатывают необходимый материал по заданной теме, готовят презентации и представляют для обсуждения в группе, при проведении успешными студентами исследований по какой-либо проблеме с целью презентации результатов исследований на ежегодных внутривузовских студенческих научно-практических конференциях.

Разработчик/группа разработчиков:  
Оксана Валентиновна Леонтьева

**Типовая программа утверждена**

Согласована с выпускающей кафедрой  
Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.