

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.08.08 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 – Технология и экономика (для набора 2021)
Форма обучения: Очная

1. Организационно-методический раздел

1.1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины:

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:

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.08.08 «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-4	<p>ПК-4.1. 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-4	ПК-4.2. 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-4	ПК-4.3. 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	Питание человека в современном обществе. Химический состав сырья. Консервирование. Органолептический анализ	Основы рационального питания. Питание и жизнедеятельность организма. Химический состав и качество сырья. Консервирование пищевых продуктов. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них	17	4	4	0	9

2	2.1	Оформление блюд и сервировка стола. Химический состав пищевых продуктов. Овощи. Грибы.	Оформление блюд. Химический состав и качество пищевых продуктов. Овощи, характеристика сырья. Грибы, характеристика сырья.	18	4	4	0	10
3	3.1	Рыба. Мясо и мясные продукты. Крупы. Макаронные изделия. Яичные продукты.	Рыба и нерыбные морепродукты. Мясо и мясные продукты. Крупы, классификация. Макаронные изделия. Яичные продукты.	21	5	5	0	11
4	4.1	Молоко и молочные продукты. Мука. Свежие плоды. Напитки.	Молоко и молочные продукты. Мука, разрыхлители теста. Свежие плоды. Чай, кофе, какао, напитки.	16	4	4	0	8
5	5.1	Тепловая обработка пищевых продуктов. Приготовление первых блюд. Приготовление соусов. Приготовление блюд из овощей и грибов.	Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Технология приготовления первых блюд. Технология приготовления соусов. Технология приготовления блюд из овощей и грибов.	22	5	5	0	12
6	6.1	Приготовление холодных блюд и закусок. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых,	Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из	15	3	3	0	9

		макаронных изделий. Приготовлен ие блюд из рыбы и нерыбных мор епродуктов.	рыбы и нерыбных морепродуктов.					
7	7.1	Приготовлен ие блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Приготовлен ие блюд из яиц и молочных продуктов. Приготовлен ие мучных кондитерских и кулинарных изделий. Приготовлен ие сладких блюд.	Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов. Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий. Технология приготовления сладких блюд.	19	4	4	0	11
8	8.1	Приготовлен ие напитков. Приготовлен ие блюд и кулинарных изделий для детей и подростков. Приготовлен ие блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания. Православная обрядовая кухня.	Технология приготовления напитков. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания. Православная обрядовая кухня.	16	4	4	0	8
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	<p>Основы рационального питания. Питание и жизнедеятельность организма. Химический состав и качество сырья. Консервирование пищевых продуктов. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них.</p>	<p>Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания. Содержание воды, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов и прочих веществ в пищевых продуктах. Классификация, свойства веществ Методы консервирования. Характеристика физических, физико-химических, химических и биохимических способов консервирования. Тара и инвентарь для консервирования. Технология приготовления консервов, требования к качеству Понятие об органолептическом анализе пищевых продуктов и блюд из них. Оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств. Порядок дегустации блюд.</p>	4
2	2.1	<p>Оформление блюд. Химический состав и качество пищевых продуктов. Овощи, характеристики сырья. Грибы, характеристики сырья.</p>	<p>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. Понятие о пищевой ценности продуктов питания. Характеристика сырья. Первичная обработка, приготовление полуфабрикатов. Классификация овощей. Химический состав, кулинарное использование. Технологический процесс первичной</p>	4

			<p>обработки овощей. Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование. Химический состав, кулинарное использование.</p> <p>Классификация по образу питания и строению шляпки. Технологический процесс первичной обработки грибов. Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование.</p>	
3	3.1	<p>Рыба и нерыбные морепродукты . Мясо и мясные продукты.</p> <p>Крупы, классификация.</p> <p>Макаронные изделия.</p> <p>Яичные продукты.</p>	<p>Химический состав и пищевая ценность продуктов моря.</p> <p>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.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность мяса. Характеристика сырья. Мясные субпродукты, пищевая ценность, характеристика, кулинарное использование. Мясо птицы, характеристика сырья.</p> <p>Технологический процесс первичной обработки мяса и мясных продуктов.</p> <p>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. Классификация и</p>	5

			<p>характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование.</p> <p>Технологический процесс первичной обработки. Классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование.</p> <p>Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность, классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка</p>	
4	4.1	<p>Молоко и молочные продукты.</p> <p>Мука, разрыхлители теста. Свежие плоды. Чай, кофе, какао, напитки.</p>	<p>Пищевая ценность молока, химический состав. Классификация и характеристика молочных продуктов, кулинарное использование. Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование. Сорта муки, характеристика, качественные показатели. Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей.</p> <p>Химический состав пищевая ценность, классификация и характеристика сырья, кулинарное использование. Продукты переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии.</p> <p>Желирующие вещества, характеристика, качественные показатели. Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование.</p>	4
5	5.1	<p>Классификация и характеристик а приемов тепловой обработки</p>	<p>Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы нагрева пищевых продуктов.</p> <p>Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой</p>	5

		<p>пищевых продуктов. Технология приготовления первых блюд.</p> <p>Технология приготовления соусов.</p> <p>Технология приготовления блюд из овощей и грибов.</p>	<p>обработки. Классификация первых блюд. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд.</p> <p>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. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление, блюд.</p> <p>Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству.</p>	
6	6.1	<p>Технология приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.</p>	<p>Технология приготовления холодных блюд и закусок. Классификация закусок. Технология приготовления холодных закусок и закусок из овощей, рыбы, рыбных продуктов, нерыбных морепродуктов, мяса и мясных продуктов; овощных, рыбных, мясных консервов; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству.</p> <p>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.</p> <p>Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к</p>	3

			<p>качеству блюд. Технология приготовление 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.</p>	
7	7.1	<p>Технология приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.</p> <p>Технология приготовление блюд из яиц и молочных продуктов.</p> <p>Технология приготовление мучных кондитерских и кулинарных изделий.</p> <p>Технология приготовления сладких блюд.</p>	<p>Технология приготовление блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.</p> <p>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</p> <p>Технология приготовление блюд из яиц и молочных продуктов.</p> <p>Приемы тепловой обработки: варка, жарение, запекание. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов.</p> <p>Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий.</p>	4

			<p>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. 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</p>	
8	8.1	<p>Технология приготовления напитков. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания.</p>	<p>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. 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.</p>	4

		Православная обрядовая кухня.	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. Православная обрядовая кухня. Православные праздники. Традиции обрядовой кухни. Технология приготовления блюд и изделий к православным праздникам, оформление блюд.	
--	--	-------------------------------	---	--

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. Химический состав и качество сырья. Консервирование пищевых продуктов. Органолептический анализ пищевых продуктов и блюд из них.	Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, технологическом процессе. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания. Содержание воды, минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов и прочих веществ в пищевых продуктах. Классификация, свойства веществ. Методы консервирования. Характеристика физических, физико-химических, химических и биохимических способов консервирования. Тара и инвентарь для консервирования. Технология приготовления консервов, требования к качеству. Понятие об органолептическом анализе пищевых продуктов и блюд из них. Оценка качества пищевых продуктов с помощью органов чувств. Порядок дегустации блюд.	4
2	2.1	Оформление блюд. Химический состав и	Правила сервировки стола. Способы и варианты оформления блюд. Инструменты и приспособления. Оформление первых, вторых блюд,	4

		<p>качество пищевых продуктов.</p> <p>Овощи, характеристик а сырья.</p> <p>Грибы, характеристик а сырья.</p>	<p>закусок. Украшение из овощей, технология изготовления.</p> <p>Сервировка стола. Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования.</p> <p>Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню.</p> <p>Способы складывания салфеток для сервировки стола. Культура поведения за столом. Понятие о пищевой ценности продуктов питания. Характеристика сырья.</p> <p>Первичная обработка, приготовление полуфабрикатов. Классификация овощей. Химический состав, кулинарное использование.</p> <p>Технологический процесс первичной обработки овощей. Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование. Химический состав, кулинарное использование.</p> <p>Классификация по образу питания и строению шляпки. Технологический процесс первичной обработки грибов. Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование.</p>	
3	3.1	<p>Рыба и нерыбные морепродукты . Мясо и мясные продукты.</p> <p>Крупы, классификация.</p> <p>Макаронные изделия.</p> <p>Яичные продукты.</p>	<p>Химический состав и пищевая ценность продуктов моря.</p> <p>Характеристика рыбы, показатели качества, кулинарное использование.</p> <p>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.</p> <p>Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению.</p> <p>Химический состав и пищевая</p>	5

			<p>ценность мяса. Характеристика сырья. Мясные субпродукты, пищевая ценность, характеристика, кулинарное использование. Мясо птицы, характеристика сырья.</p> <p>Технологический процесс первичной обработки мяса и мясных продуктов.</p> <p>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. Классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование.</p> <p>Технологический процесс первичной обработки. Классификация и характеристика сырья, химический состав и пищевая ценность, кулинарное использование.</p> <p>Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий.</p> <p>Химический состав и пищевая ценность, классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка.</p>	
4	4.1	<p>Молоко и молочные продукты.</p> <p>Мука, разрыхлители теста. Свежие плоды. Чай, кофе, какао, напитки.</p>	<p>Пищевая ценность молока, химический состав. Классификация и характеристика молочных продуктов, кулинарное использование. Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование. Сорты муки, характеристика, качественные показатели. Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей.</p> <p>Химический состав пищевая ценность, классификация и характеристика сырья, кулинарное использование. Продукты</p>	4

			<p>переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии.</p> <p>Желирующие вещества, характеристика, качественные показатели. Чай, кофе, какао, напитки, химический состав, характеристика сырья, качественные показатели, кулинарное использование.</p>	
5	5.1	<p>Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Технология приготовления первых блюд.</p> <p>Технология приготовления соусов.</p> <p>Технология приготовления блюд из овощей и грибов.</p>	<p>Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов. Способы нагрева пищевых продуктов.</p> <p>Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки. Классификация первых блюд. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд.</p> <p>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. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных, овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление, блюд.</p> <p>Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству.</p>	5
6	6.1	<p>Технология приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Технология приготовления блюд и гарниров из</p>	<p>Технология приготовления холодных блюд и закусок. Классификация закусок. Технология приготовления холодных закусок и закусок из овощей, рыбы, рыбных продуктов, нерыбных морепродуктов, мяса и мясных продуктов; овощных, рыбных, мясных консервов; ассортимент, требования к качеству,</p>	3

		<p>круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов.</p>	<p>оформление блюд. Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству.</p> <p>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.</p> <p>Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд. 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.</p> <p>Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из рыбных консервов.</p>	
7	7.1	<p>Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.</p> <p>Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов.</p> <p>Технология приготовления</p>	<p>Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы.</p> <p>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</p>	4

		<p>мучных кондитерских и кулинарных изделий. Технология приготовления сладких блюд.</p>	<p>блюд. Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов. Технология приготовления 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. 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. 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.</p>	
8	8.1	Технология	Технология приготовления напитков.	4

		<p>приготовлении напитков.</p> <p>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков.</p> <p>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для лечебного и диетического питания.</p> <p>Православная обрядовая кухня.</p>	<p>Классификация напитков.</p> <p>Технология приготовления горячих безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.</p> <p>Технология приготовления холодных безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству, оформление напитков.</p> <p>Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков. Особенности питания детей и подростков. Рациональное составление меню. Витаминизация пищи.</p> <p>Технология приготовления первых, вторых блюд, закусок, напитков, мучных изделий.</p> <p>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.</p> <p>Православная обрядовая кухня. Православные праздники. Традиции обрядовой кухни. Технология приготовления блюд и изделий к православным праздникам, оформление блюд.</p>	
--	--	---	--	--

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	Проведение консультаций, организация	9

		<p>процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания. Классификация, свойства веществ. Тара и инвентарь для консервирования. Технология приготовления консервов, требования к качеству. Порядок дегустации блюд.</p>	<p>терминологической работы на основе словарей и справочников.</p>	
2	2.1	<p>Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню. Способы складывания салфеток для сервировки стола. Первичная обработка, приготовление полуфабрикатов. Продукты переработки овощей, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование. Продукты переработки грибов, ассортимент, показатели качества, кулинарное использование.</p>	<p>Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций)</p>	10
3	3.1	<p>Рыбные консервы и пресервы, основной ассортимент, пищевая ценность, кулинарное использование, требования к качеству и хранению. Продукты переработки мяса. Колбасные изделия, классификация, основной ассортимент. Мясные консервы, основной ассортимент, кулинарное</p>	<p>Организация терминологической работы. Организация работы с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации (составление конспектов, структурно-логических конструкций).</p>	11

		использование, требования к качеству. Технологический процесс первичной обработки Технологический процесс первичной обработки макаронных изделий. Классификация сырья (яйца, яичный порошок, меланж), качественные показатели, первичная обработка.		
4	4.1	<p>Продукты переработки молока, молочные консервы, основной ассортимент, качественные показатели, кулинарное использование.</p> <p>Разрыхлители теста, характеристика биохимических и химических разрыхлителей.</p> <p>Продукты переработки плодов, плодовые консервы, основной ассортимент, качественные показатели, использование в кулинарии. Желирующие вещества, характеристика, качественные показатели.</p> <p>Чай, кофе, какао, напитки кулинарное использование.</p>	Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами.	8
5	5.1	<p>Основные, вспомогательные, комбинированные приемы тепловой обработки. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд. Технология</p>	<p>Проведение консультаций.</p> <p>Работа с текстом по обобщению, систематизации и структурированию учебной информации.</p>	12

		<p>приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе, и их производственных, ассортимент, требования к качеству. Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству.</p>		
6	6.1	<p>Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд.</p> <p>Технология приготовления блюд из рыбных консервов.</p>	<p>Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами.</p>	9
7	7.1	<p>Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов.</p> <p>Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству. Технология приготовления бисквитного, песочного,</p>	<p>Поисковая работа по различным источникам информации (научно-популярных изданий).</p>	11

		<p>слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделия.</p> <p>Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.</p>		
8	8.1	<p>Технология приготовления холодных безалкогольных и алкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству, оформление напитков. Технология приготовления первых, вторых блюд, закусок, напитков, мучных изделий для детей и подростков. Роль витаминов, минеральных веществ в лечебном питании. Пищевые режимы, диеты. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.</p> <p>Технология приготовления блюд и изделий к православным праздникам, оформление блюд.</p>	<p>Подготовка электронных презентаций, изготовление дидактических материалов, работа с электронными образовательными ресурсами.</p>	8

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. 1. Кулинария : учеб. пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2019. - 368 с. 2. Качурина, Тамара Александровна. Кулинария : рабочая тетрадь / Качурина Тамара Александровна. - 6-е изд., испр. - Москва : Академия, 2019. - 160 с. 3. Леонтьева, Оксана Валентиновна. Технологии кулинарии: учеб.-метод.пособие / О.В. Леонтьева ; ЗабГУ. – Чита, 2019. – Ч. 1. – 152 с.

5.1.2. Издания из ЭБС

1. нет

5.2. Дополнительная литература

5.2.1. Печатные издания

1. 1. Цыганова, Татьяна Борисовна. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Цыганова Татьяна Борисовна. - 2-е изд., испр. - Москва: Академия, 2019. - 448с.

5.2.2. Издания из ЭБС

1. 1. Васильева, Инна Витальевна. Технология продукции общественного питания: Учебник и практикум / Васильева Инна Витальевна; Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 414. <https://www.biblio-online.ru/book/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918> 2. Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Пасько Ольга Владимировна; Пасько О.В., Автюхова О.В. - 2-е изд. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 248. <https://www.biblio-online.ru/book/F6EBD18B-84BB-4924-86FA-21C85DB14E39>

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Название	Ссылка
Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань».	https://www.e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система	https://www.biblio-online.ru

«Юрайт»		
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http://www.studentlibrary.ru
Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»		http://www.trmost.com

6. Перечень программного обеспечения

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

Программное обеспечение специального назначения:

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 занятий лекционного типа	Состав оборудования и технических средств 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	
Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	Состав оборудования и технических средств обучения указан в паспорте аудитории, закрепленной расписанием по кафедре
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.