



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ


Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
Республики Крым

«Крымский инженерно-педагогический университет имени Февзи Якубова»  
(ГБОУВО РК КИПУ имени Февзи Якубова)

Кафедра технологического образования

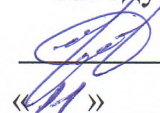
СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

 Р.И. Сулейманов  
«11» 06 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Р.И. Сулейманов  
«11» 06 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.02.ДВ.03.01 «Кулинария»**

направление подготовки 44.03.01 Педагогическое образование  
профиль подготовки «Технология»

факультет психологии и педагогического образования

Симферополь, 2021

Рабочая программа дисциплины Б1.В.02.ДВ.03.01 «Кулинария» для бакалавров направления подготовки 44.03.01 Педагогическое образование. Профиль «Технология» составлена на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 № 121.

Составитель

рабочей программы

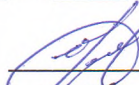
  
подпись

Ф.Б. Асанова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологического образования

от 04.06 2021 г., протокол № 13

Заведующий кафедрой

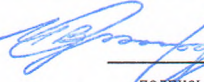
  
подпись

Р.И. Сулейманов

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании УМК факультета психологии и педагогического образования

от 11.06 2021 г., протокол № 10

Председатель УМК

  
подпись

И.В. Зотова

**1.Рабочая программа дисциплины Б1.В.02.ДВ.03.01 «Кулинария» для бакалавриата направления подготовки 44.03.01 Педагогическое образование, профиль подготовки «Технология».**

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

**2.1. Цель и задачи изучения дисциплины (модуля)**

***Цель дисциплины (модуля):***

– подготовка обучающегося к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труда. При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

***Учебные задачи дисциплины (модуля):***

- воспитание положительных качеств личности обучающегося (трудолюбия, настойчивости, умения работать в коллективе и т. д.);
- воспитания уважения к рабочему человеку;
- формирование культуры общения.

**2.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины Б1.В.02.ДВ.03.01 «Кулинария» направлен на формирование следующих компетенций:

УК-6 - Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

ПК-3 - Способен применять предметные знания при реализации образовательного процесса

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- закономерности, принципы и уровни формирования и реализации содержания технологического образования; структуру, состав и дидактические единицы содержания школьного предмета «Технология»;
- о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы.

**Уметь:**

- осуществлять отбор учебного содержания для реализации в различных формах обучения Технологии в соответствии с дидактическими целями возрастными особенностями обучающихся;

- реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда;

### Владеть:

- предметным содержанием технологии; умениями отбора вариативного содержания с учетом взаимосвязи урочной и внеурочной форм обучения технологии;
- оценкой эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина Б1.В.02.ДВ.03.01 «Кулинария» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений и входит в модуль "Технологический" учебного плана.

### 4. Объем дисциплины (модуля)

(в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся)

Семестр	Общее кол-во часов	кол-во зач. единиц	Контактные часы						СР	Контроль (время на контроль)
			Всего	лек	лаб. зан.	прак. т.зан.	сем. зан.	ИЗ		
4	108	3	40	10	6	24			68	ЗаО
5	108	3	40	10	6	24			68	ЗаО
Итого по ОФО	216	6	80	20	12	48			136	
5	108	3	18	8	2	8			86	ЗаО К (4 ч.)
6	108	3	10	4	2	4			94	ЗаО К (4 ч.)
Итого по ЗФО	216	6	28	12	4	12			180	8

**5. Содержание дисциплины (модуля) (структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий)**

Наименование тем (разделов, модулей)	Количество часов														Форма текущего контроля
	очная форма							заочная форма							
	Всего	в том, числе						Всего	в том, числе						
л		лаб	пр	сем	ИЗ	СР	л		лаб	пр	сем	ИЗ	СР		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Тема 1. Введение в курс физиологии питания. Нутрициология.	10	2		2			6	4	2					2	устный опрос

Тема 2. Физиологическая роль компонентов пищи.	8	2		2			4	8	2				6	устный опрос
Тема 3. Основы рационального питания.	8	2		2			4	10			2		8	практическое задание; доклад
Тема 4. Особенности питания различных групп населения.	10	2		2			6	10	2		2		6	устный опрос; практическое задание
Тема 5. Углеводы. Роль углеводов в организме. Общая характеристика.	10	2		2			6	10	2		2		6	практическое задание
Тема 6. Основные положения теории адекватного питания. Принцип рационального питания.	8			2			6	10					10	практическое задание
Тема 7. Баланс белков, жиров и углеводов в организме человека. Энергетический обмен.	6			2			4	8					8	презентация
Тема 8. Лечебно-профилактическое питание. Токсические и защитные компоненты пищи.	8			2			6	8					8	устный опрос
Тема 9. Особенности процесса пищеварения в разные возрастные периоды.	6			2			4	8					8	презентация
Тема 10. Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	12		2	2			8	10			2		8	презентация
Тема 11. Решение задач на определение пищевой ценности продуктов питания.	12		2	2			8	8					8	практическое задание

Тема 12. Составление диетического питания.	10		2	2			6	10		2			8	устный опрос
Всего часов за 4 /5 семестр	108	10	6	24			68	104	8	2	8		86	
Форма промежуточного контроля	Зачёт с оценкой						Зачёт с оценкой - 4 ч.							
<b>Раздел Кулинария</b>														
Тема 13. Механическая кулинарная обработка сырья	10	2		2			6	16			2		14	практическое задание; устный опрос; доклад
Тема 14. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.	12	2	2	2			6	16					16	практическое задание; доклад
Тема 15. Механическая обработка овощей, фруктов, грибов.	8	2	2	2			2	16	2	2	2		10	практическое задание; устный опрос
Тема 16. Технология обработки мяса и мясопродуктов.	10	2	2	2			4	11	2				9	практическое задание; устный опрос
Тема 17. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.	10			2			8	8					8	презентация; устный опрос
Тема 18. Приготовление вторых блюд из рыбы.	12	2		2			8	6					6	устный опрос
Тема 19. Блюда из мяса и мясных продуктов.	10			2			8	7					7	практическое задание
Тема 20. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	8			2			6	8					8	презентация; устный опрос
Тема 21. Приготовление гарниров из круп и макаронных изделий.	8			2			6							презентация; доклад; лабораторная работа, защита отчета
Тема 22. Приготовление блюд для школьников.	8			2			6	8					8	практическое задание; устный опрос

Тема 23. Приготовление жидких напитков (компот, кисель, какао, чай).	12			4			8	8					8	доклад; презентация; устный опрос
Всего часов за 5 /6 семестр	108	10	6	24			68	104	4	2	4		94	
Форма промеж. контроля	Зачёт с оценкой						Зачёт с оценкой - 4 ч.							
<b>Всего часов дисциплине</b>	216	20	12	48			136	208	12	4	12		180	
часов на контроль							8							

### 5. 1. Тематический план лекций

№ лекц	Тема занятия и вопросы лекции	Форма проведения	Количество	
			ОФО	ЗФО
1.	Тема 1. Введение в курс физиологии питания. Нутрициология. <i>Основные вопросы:</i> 1. Физиология питания как область науки о физиологии живого организма. 2. Нутрициология как наука.	Акт.	2	2
2.	Тема 2. Физиологическая роль компонентов пищи. <i>Основные вопросы:</i> 1. Физиологическая роль компонентов пищи. 2. Компоненты питания: макронутриенты и микронутриенты. 3. Компоненты питания: витамины. 4. Компоненты питания: минеральные	Акт.	2	2
3.	Тема 3. Основы рационального питания. <i>Основные вопросы:</i> 1. Основы рационального питания. 2. Основные принципы рационального питания. Нормы рационального питания. 3. Рациональное питание человека согласно указанным нормам 4. Рациональное питание, принципы и основы.	Интеракт.	2	
4.	Тема 4. Особенности питания различных групп населения. <i>Основные вопросы:</i> 1. Питание пожилых людей и долгожителей.	Интеракт.	2	2

	2. Питание детей и подростков. 3. Питание работников умственного труда.			
5.	<p>Тема 5. Углеводы. Роль углеводов в организме</p> <p>Общая характеристика.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Общая характеристика углеводов.</p> <p>2. Особенности химического строения моно-, ди- и полисахаридов, входящих в состав пищевых продуктов и образующихся в теле человека.</p> <p>3. Биологическая роль углеводов, их содержание в различных тканях и органах тела человека.</p> <p>4. Ферментативные превращения углеводов в пищеварительной системе.</p> <p><input type="checkbox"/> Транспорт углеводов через клеточные мембраны.</p> <p><input type="checkbox"/> Норма углеводов в питании, понятие гликемического индекса.</p> <p>5. Роль белков, жиров и углеводов в организме человека.</p>	Интеракт.	2	2
6.	<p>Тема 13. Механическая кулинарная обработка сырья</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Кулинарная обработка овощей и грибов.</p> <p>2. Кулинарная обработка клубнеплодов.</p> <p>3. Обработка корнеплодов.</p> <p>4. Кулинарная обработка капустных и луковых овощей.</p> <p>5. Обработка плодовых овощей.</p>	Акт.	2	
7.	<p>Тема 14. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Виды рыб. Классификация рыб.</p> <p>2. Механическая кулинарная обработка рыбы.</p> <p>3. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы.</p> <p>4. Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы.</p> <p>5. Обработка морепродуктов.</p>	Акт.	2	



	6. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.			
8.	Тема 15. Механическая обработка овощей, фруктов, грибов. <i>Основные вопросы:</i> 1. Обработка консервированных овощей. 2. Подготовка овощей для фарширования. 3. Требования к качеству. Сроки хранения овощей. 4. Полуфабрикаты из овощей. 5. Механическая обработка грибов. Сушка. 6. Механическая обработка фруктов.	Интеракт.	2	2
9.	Тема 16. Технология обработки мяса и мясопродуктов. <i>Основные вопросы:</i> 1. Механическая кулинарная обработка мяса. 2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. 3. Приготовление мясных полуфабрикатов. 4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. 5. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.	Интеракт.	2	2
10.	Тема 18. Приготовление вторых блюд из рыбы. <i>Основные вопросы:</i> 1. Изменение основных веществ рыбы в процессе тепловой обработки 2. Приготовление рыбы отварной, припущенной, жаренной, запеченной. 3. Приготовление блюд из морепродуктов. 4. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.	Интеракт.	2	
	<b>Итого</b>		<b>20</b>	<b>12</b>

## 5. 2. Темы практических занятий

№ занятия	Наименование практического занятия	Форма проведения (актив., интерак.)	Количество часов	
			ОФО	ЗФО
1.	Тема 1. Введение в курс физиологии питания. Нутрициология.	Акт.	2	

	<p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в нутрициологию.</li> <li>2. Правильное питание, отказ от вредных привычек, физическая активность и здоровый образ жизни</li> </ol>			
2.	<p>Тема 2. Физиологическая роль компонентов пищи.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль питания в жизнедеятельности человека.</li> <li>2. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.</li> <li>3. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.</li> </ol>	Акт.	2	
3.	<p>Тема 3. Основы рационального питания.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Принципы рационального питания.</li> <li>2. Режим приема пищи.</li> <li>3. Правила питания в повседневной жизни</li> </ol>	Акт.	2	2
4.	<p>Тема 4. Особенности питания различных групп населения.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности рационального питания различных групп населения.</li> <li>2. Питание пожилых людей.</li> <li>3. Питание школьников.</li> <li>4. Питание работников умственного труда.</li> </ol>	Акт.	2	2
5.	<p>Тема 5. Углеводы. Роль углеводов в организме</p> <p>Общая характеристика.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Роль белков, жиров и углеводов в организме человека.</li> <li>2. Общая характеристика углеводов. Функции углеводов.</li> </ol>	Акт.	2	2
6.	<p>Тема 6. Основные положения теории адекватного питания. Принцип рационального питания.</p>	Акт.	2	

	<p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Основные положения теории адекватного питания.</p> <p>2. Принцип рационального питания.</p>			
7.	<p>Тема 7. Баланс белков, жиров и углеводов в организме человека. Энергетический обмен.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Баланс белков, жиров и углеводов в организме человека.</p> <p>2. Энергетический обмен.</p> <p>3. Белковый обмен.</p> <p>4. Углеводный обмен. Обмен жиров.</p>	Акт./ Интеракт.	2	
8.	<p>Тема 8. Лечебно-профилактическое питание. Токсические и защитные компоненты пищи.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Лечебно-профилактическое питание. Токсические и защитные компоненты пищи.</p> <p>2. Токсические компоненты в пище. Защитные факторы питания.</p> <p>3. Диетическое, лечебно-профилактическое питание и условия их.</p>	Акт./ Интеракт.	2	
9.	<p>Тема 9. Особенности процесса пищеварения в разные возрастные периоды.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Особенности процесса пищеварения в разные возрастные периоды.</p> <p>2. Строение пищеварительного канала.</p> <p>3. Возрастные особенности пищеварения и питания.</p>	Акт./ Интеракт.	2	
10.	<p>Тема 10. Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p>	Акт./ Интеракт.	2	2
11.	<p>Тема 11. Решение задач на определение пищевой ценности продуктов питания.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Решение задач на определение пищевой ценности продуктов питания.</p>	Акт./ Интеракт.	2	

	2. Расчеты пищевой и энергетической ценности.			
12.	Тема 12. Составление диетического питания. <i>Основные вопросы:</i> 1. Диетическое питание: особенности, принципы и полезные продукты.  2. Принципы здоровой и низкокалорийной диеты. 3. Составление диетического питания.	Акт./ Интеракт.	2	
13.	Тема 13. Механическая кулинарная обработка сырья <i>Основные вопросы:</i> 1. Кулинарная обработка овощей и грибов. 2. Кулинарная обработка клубнеплодов. 3. Обработка корнеплодов. 4. Кулинарная обработка капустных и луковых овощей. 5. Обработка плодовых овощей.	Акт./ Интеракт.	2	2
14.	Тема 14. Механическая обработка рыбы и морепродуктов. <i>Основные вопросы:</i> 1. Виды рыб. Классификация рыб. 2. Механическая кулинарная обработка рыбы. 3. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. 4. Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. 5. Обработка морепродуктов. 6. Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	Акт./ Интеракт.	2	
15.	Тема 15. Механическая обработка овощей, фруктов, грибов. <i>Основные вопросы:</i> 1. Обработка консервированных овощей. 2. Подготовка овощей для фарширования. 3. Требования к качеству. Сроки хранения овощей. 4. Полуфабрикаты из овощей. 5. Механическая обработка грибов. Сушка. 6. Механическая обработка фруктов.	Акт./ Интеракт.	2	2

16.	<p>Тема 16.Технология обработки мяса и мясопродуктов.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механическая кулинарная обработка мяса.</li> <li>2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши.</li> <li>3. Приготовление мясных полуфабрикатов.</li> <li>4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.</li> <li>5. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.</li> </ol>	Акт./ Интеракт.	2	
17.	<p>Тема 17. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация сельскохозяйственной птицы и дичи.</li> <li>2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.</li> <li>3. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи.</li> <li>4. Обработка субпродуктов птицы и дичи.</li> <li>5. Требования к качеству. Срок хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.</li> </ol>	Акт./ Интеракт.	2	
18.	<p>Тема 18. Приготовление вторых блюд из рыбы.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изменение основных веществ рыбы в процессе тепловой обработки.</li> <li>2. Приготовление рыбы отварной, припущенной, жаренной, запеченной.</li> <li>3. Приготовление блюд из морепродуктов.</li> <li>4. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.</li> </ol>	Акт./ Интеракт.	2	
19.	<p>Тема 19.Блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Приготовление фарша и блюд из фарша.</li> <li>2. Техника приготовления бифштексов, отбивных.</li> <li>3. Приготовление мясо-костных бульонов.</li> </ol>	Акт./ Интеракт.	2	
20.	<p>Тема 20. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p>	Акт./ Интеракт.	2	

	1. Рецепты приготовления гарниров из картофеля. 2. Рецепты приготовления гарниров из грибов. 3. Рецепты приготовления гарниров из тушеных, отварных овощей.			
21.	Тема 21. Приготовление гарниров из круп и макаронных изделий. <i>Основные вопросы:</i> 1. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. 2. Рецепты блюд из бобовых.	Акт./ Интеракт.	2	
22.	Тема 22. Приготовление блюд для школьников. <i>Основные вопросы:</i> 1. Значение твороженных блюд в питании 2. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты твороженных блюд. 3. Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения. 4. Приготовление бутербродов и салатов.	Акт./ Интеракт.	2	
23.	Тема 23. Приготовление жидких напитков (компот, кисель, какао, чай). <i>Основные вопросы:</i> 1. Приготовление жидких напитков (компот, кисель, какао, чай). 2. Приготовление железированных продуктов.	Акт./ Интеракт.	4	
	<b>Итого</b>		<b>48</b>	<b>12</b>

### 5.3. Темы семинарских занятий

(не предусмотрены учебным планом)

### 5.4. Перечень лабораторных работ

№ занятия	Тема лабораторной работы	Форма проведения (актив., интерак.)	Количество часов	
			ОФО	ЗФО
1.	Тема 10. Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	Акт.	2	

2.	Тема 11. Решение задач на определение пищевой ценности продуктов питания.	Акт.	2	
3.	Тема 12. Составление диетического питания.	Акт.	2	2
4.	Тема 14. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.	Акт.	2	
5.	Тема 15. Механическая обработка овощей, фруктов, грибов.	Акт.	2	2
6.	Тема 16. Технология обработки мяса и мясопродуктов.	Акт.	2	
	<b>Итого</b>		<b>12</b>	<b>4</b>

### 5. 5. Темы индивидуальных занятий

(не предусмотрено учебным планом)

### 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа по данной дисциплине включает такие формы работы как: работа с базовым конспектом; подготовка доклада; подготовка к устному опросу; подготовка презентации; подготовка к практическому занятию; лабораторная работа, подготовка отчета; выполнение контрольной работы; подготовка к зачёту с оценкой.

#### 6.1. Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине (модулю)

№	Наименование тем и вопросы, выносимые на самостоятельную работу	Форма СР	Кол-во часов	
			ОФО	ЗФО
1	Тема 1. Введение в курс физиологии питания. Нутрициология. Основные вопросы: 1. Введение в курс физиологии питания 2. Выполнение контрольной работы.	подготовка к устному опросу; выполнение контрольной работы	6	2
2	Тема 2. Физиологическая роль компонентов пищи. Основные вопросы: 1. Физиологическая роль компонентов пищи. 2. Физиологическая роль продуктов растительного и животного происхождения. 3. Физиологические аспекты формирования рационального ежедневного продуктового набора.	подготовка к устному опросу; подготовка презентации; выполнение контрольной работы	4	6

3	<p>Тема 3. Основы рационального питания.</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы рационального питания.</li> <li>2. Выполнение контрольной работы.</li> <li>3. Выполнение лабораторной работы.</li> </ol>	подготовка доклада; выполнение контрольной работы	4	8
4	<p>Тема 4. Особенности питания различных групп населения.</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Особенности и физиологические основы питания различных групп населения</li> <li>2. Выполнение контрольной работы.</li> <li>3. Выполнение лабораторной работы.</li> </ol>	подготовка презентации; подготовка к практическому занятию; подготовка к устному опросу	6	6
5	<p>Тема 5. Углеводы. Роль углеводов в организме</p> <p>Общая характеристика.</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Углеводы. Роль углеводов в организме человека.</li> <li>2. Общая характеристика углеводов.</li> </ol>	подготовка презентации; подготовка к практическому занятию; подготовка к устному опросу	6	6
6	<p>Тема 6. Основные положения теории адекватного питания. Принцип рационального питания.</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные положения теории адекватного питания. Принцип рационального питания.</li> <li>2. Основные принципы рационального питания. Нормы рационального питания.</li> <li>3. Рациональное питание человека согласно указанным нормам.</li> </ol>	подготовка к практическому занятию; подготовка к устному опросу; подготовка доклада	6	10
7	<p>Тема 7. Баланс белков, жиров и углеводов в организме человека. Энергетический обмен.</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Баланс белков, жиров и углеводов в организме человека.</li> <li>2. Энергетический обмен.</li> <li>3. Углеводный обмен. Обмен жиров.</li> </ol>	подготовка к практическому занятию; подготовка доклада	4	8
8	<p>Тема 8. Лечебно-профилактическое питание. Токсические и защитные компоненты пищи.</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Лечебно-профилактическое питание.</li> </ol> <p>Токсические и защитные компоненты пищи.</p>	подготовка к практическому занятию; выполнение контрольной работы; подготовка к	6	8



	<p>2. Токсические компоненты в пище. Защитные факторы питания.</p> <p>3. Диетическое, лечебно-профилактическое питание и условия их.</p>	устному опросу;		
9	<p>Тема 9. Особенности процесса пищеварения в разные возрастные периоды.</p> <p>Основные вопросы:</p> <p>1. Возрастные особенности пищеварения и питания.</p> <p>2. Строение пищеварительного канала.</p> <p>3. Выполнение лабораторной работы.</p>	<p>подготовка к устному опросу;</p> <p>подготовка к практическому занятию;</p> <p>подготовка доклада</p>	4	8
10	<p>Тема 10. Расчет суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p> <p>Основные вопросы:</p> <p>1. Выполнение лабораторной работы.</p> <p>2. Расчет суточного расхода энергии.</p>	<p>подготовка к устному опросу;</p> <p>подготовка к практическому занятию</p>	8	8
11	<p>Тема 11. Решение задач на определение пищевой ценности продуктов питания.</p> <p>Основные вопросы:</p> <p>1. Решение задач на определение пищевой ценности продуктов питания.</p> <p>2. Выполнение контрольной работы.</p> <p>3. Выполнение практической работы.</p>	<p>выполнение контрольной работы;</p> <p>подготовка к устному опросу;</p> <p>подготовка к практическому занятию</p>	8	8
12	<p>Тема 12. Составление диетического питания.</p> <p>Основные вопросы:</p> <p>1. Составление диетического и лечебного питания.</p> <p>2. Выполнение контрольной работы.</p> <p>3. Выполнение практической работы.</p>	<p>выполнение контрольной работы;</p> <p>подготовка к практическому занятию</p>	6	8
13	<p>Тема 13. Механическая кулинарная обработка сырья</p> <p>Основные вопросы:</p> <p>1. Кулинарная обработка овощей и грибов.</p> <p>2. Кулинарная обработка клубнеплодов.</p> <p>3. Обработка корнеплодов.</p>	<p>лабораторная работа,</p> <p>подготовка отчета;</p> <p>подготовка к устному опросу;</p> <p>подготовка доклада</p>	6	14
14	<p>Тема 14. Механическая обработка рыбы и морепродуктов.</p> <p>Основные вопросы:</p> <p>1. Виды рыб. Классификация рыб.</p> <p>2. Механическая кулинарная обработка рыбы.</p>	<p>подготовка доклада;</p> <p>подготовка к практическому занятию;</p> <p>выполнение контрольной</p>	6	16

	3.Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. 4. Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. 5.Обработка морепродуктов. 6.Обработка и использование рыбных пищевых отходов.	работы		
15	Тема 15. Механическая обработка овощей, фруктов, грибов. Основные вопросы: 1. Механическая обработка овощей. 3. 2. Полуфабрикаты из овощей. 3. Механическая обработка грибов. Сушка. 4. Механическая обработка фруктов.	подготовка презентации; подготовка доклада	2	10
16	Тема 16.Технология обработки мяса и мясопродуктов. Основные вопросы: 1. Технология обработки мяса. 2. Технология обработки мясопродуктов. 3. Полуфабрикаты.	подготовка доклада; подготовка к устному опросу; выполнение контрольной работы	4	9
17	Тема 17. Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Основные вопросы: 1.Обработка субпродуктов птицы и дичи. 2. Требования к качеству. Срок хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. 3.Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи.	подготовка доклада; подготовка презентации; подготовка к устному опросу	8	8
18	Тема 18. Приготовление вторых блюд из рыбы. Основные вопросы: 1. Изменение основных веществ рыбы в процессе тепловой обработки. 2. Приготовление рыбы отварной, припущенной, жаренной, запеченной. 3. Приготовление блюд из морепродуктов.	выполнение контрольной работы; подготовка к практическому занятию	8	6
19	Тема 19.Блюда из мяса и мясных продуктов. Основные вопросы: 1. Приготовление фарша и блюд из фарша. 2. Техника приготовления бифштексов, отбивных. 3. Выполнение лабораторной работы.	подготовка доклада; подготовка к устному опросу; лабораторная работа, подготовка отчета	8	7
20	Тема 20. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	подготовка презентации; подготовка к	6	8

	Основные вопросы: 1. Рецепты приготовления гарниров из картофеля. 2. Рецепты приготовления гарниров из грибов. 3. Рецепты приготовления гарниров из тушеных, отварных овощей.	практическому занятию		
21	Тема 21. Приготовление гарниров из круп и макаронных изделий. Основные вопросы: 1. Выполнение контрольной работы. 2. Выполнение практической работы.	выполнение контрольной работы; подготовка презентации; подготовка к практическому	6	
22	Тема 22. Приготовление блюд для школьников. Основные вопросы: 1. Выполнение контрольной работы. 2. Выполнение практической работы.	выполнение контрольной работы; подготовка к практическому занятию	6	8
23	Тема 23. Приготовление жидких напитков (компот, кисель, какао, чай). Основные вопросы: 1. Приготовление жидких напитков для школьников. 2. Выполнение практической работы.	выполнение контрольной работы; подготовка презентации; подготовка к практическому занятию	8	8
	<b>Итого</b>		<b>136</b>	<b>180</b>

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

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Дескрипторы	Компетенции	Оценочные средства
<b>УК-6</b>		
<b>Знать</b>	о своих ресурсах и их пределах (личностных, психофизиологических, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы.	устный опрос; презентация; доклад
<b>Уметь</b>	осуществлять отбор учебного содержания для реализации в различных формах обучения Технологии в соответствии с дидактическими целями возрастными особенностями обучающихся	практическое задание; лабораторная работа, защита отчета

<b>Владеть</b>	предметным содержанием технологии; умениями отбора вариативного содержания с учетом взаимосвязи урочной и внеурочной форм обучения технологии	практическое задание; доклад; зачёт с оценкой
<b>ПК-3</b>		
<b>Знать</b>	закономерности, принципы и уровни формирования и реализации содержания технологического образования; структуру, состав и дидактические единицы содержания школьного предмета «Технология»	устный опрос; презентация
<b>Уметь</b>	реализовать намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	практическое задание; устный опрос
<b>Владеть</b>	оценкой эффективности использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	доклад; зачёт с оценкой

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на

Оценочные средства	Уровни сформированности компетенции			
	Компетентность несформирована	Базовый уровень компетентности	Достаточный уровень компетентности	Высокий уровень компетентности
доклад	Тема доклада раскрыта частично, сведения отрывочны, нет целостной картины	Тема доклада раскрыта, сведения обоснованы и обсуждены, выводы не полные.	Тема доклада раскрыта, сделаны выводы.	Тема доклада раскрыта полностью, докладчик имеет глубокие знания по теме, делает обоснованные выводы.

устный опрос	обучающийся фрагментарно отражает незначительную часть программного материала, имеет нечёткие представления о предмете изучения.	обучающийся показывает знания только основных положений учебного материала, поверхностно и часто требуется для этого помощь преподавателя.	обучающийся показывает достаточно полные, но не во всём глубокие знания материала, умеет применять полученные знания в стандартных ситуациях. Ответы достаточно логичны, аргументированы, но допускает неточности.	обучающийся, владеет глубокими твёрдыми знаниями, способен их применять в нестандартных ситуациях. Материал излагает последовательно, логически правильно, умеет доказать свою мысль с помощью убедительных аргументов.
презентация	студент не знаком с текстом презентации (не может грамотно рассказать ее содержимое, путается в терминологии или искажает ее) - презентация НЕ ПРИНЯТА	оформление презентации не соответствует требованиям, нет списка использованной литературы ссылок на источники материала, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями или проявляется частичное отсутствие знаний по теме презентации.	презентация имеет слишком большой объем и перегружена текстом, оформление презентации не соответствует требованиям, допускаются незначительные ошибки, неточности по теме презентации.	презентация выполнена согласно требованиям, студент обнаруживает всестороннее, систематическое знание материала, обработал основную литературу и знаком с дополнительной, свободно оперирует приобретенными знаниями и терминологией.
практическое задание	знает правила безопасности при выполнении практических работ.	По инструкции выполняет практические работы, оформляет их, делает выводы, не отвечающие цели работы.	Выполняет практические работы, оформляет их, делает четкие выводы.	Студент в полной мере и на высоком уровне владеет программным материалом, имеет крепкие и глубокие знания по технологии

лабораторная работа, защита отчета	Не выполнена или выполнена с грубыми нарушениями, выводы не соответствуют цели работы.	Выполнена частично или с нарушениями, выводы не соответствуют цели.	Работа выполнена полностью, отмечаются незначительные недостатки в оформлении.	Работа выполнена полностью, оформлена по требованиям.
зачёт с оценкой	Знания студента фрагментарны, с трудом может ответить на один из вопросов зачетных заданий.	Студент неполно воспроизводит учебный материал, характеризует технологию художественной обработки различных материалов.	Студент свободно отвечает на вопросы, устанавливает причинно-следственные связи, самостоятельно воспроизводит учебный материал по художественной обработке различных материалов.	Студент в полной мере и на высоком уровне владеет программным материалом, имеет крепкие и глубокие знания по художественной обработке различных материалов., использует межпредметные связи, устанавливает и обосновывает

**7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**7.3.1.1. Примерные темы для доклада  
(4 семестр ОФО /5 семестр ЗФО)**

1. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания
2. Гигиенические требования к рациональному питанию.
3. Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов
4. Физиологическая роль продуктов растительного и животного происхождения.
5. Физиологические аспекты формирования рационального ежедневного продуктового набора.
6. Физиологические основы питания различных групп населения
7. Физиология диетического (лечебного) питания.
8. Дайте общую характеристику белкам.
9. Дайте общую характеристику жиров.
10. Дайте общую характеристику углеводов.

### **7.3.1.2. Примерные темы для доклада (5 семестр ОФО /6 семестр ЗФО)**

1. Приготовление мучных изделий из теста (дрожжевого кислого, дрожжевого слоеного, песочного, бисквитного, заварного, пряничного). Блины и оладьи. Приготовление кондитерских изделий.
2. Приготовление сладких блюд и напитков. Традиционные национальные (региональные) блюда. Кухня народов России. Русская национальная кухня. Марийская национальная кухня. Их характерные особенности.
3. Пищевая ценность рыбы, о блюдах приготавливаемых из рыбы, об определении свежести, о механической обработке, о видах тепловой обработки рыбы.
4. Виды пресного теста, способы его приготовления. Уметь приготовить пресное тесто, изделия из пресного теста.
5. Пищевая, лечебная ценность фруктов, значение сладких блюд в питании человека, их разнообразии. Приготовление сладких блюд, красивое сервирование стола.
6. Пищевые добавки: классификация и принципы использования.
7. Природные токсиканты и загрязнители.
8. Роль обмена веществ и энергии в обеспечении энергетических потребностей организма.
9. Гигиенические требования к рациональному питанию.
10. Питание детей, беременных и кормящих, лиц престарелого и старческого возраста.

### **7.3.2.1. Примерные вопросы для устного опроса (4 семестр ОФО /5 семестр ЗФО)**

1. Загрязнение пищевых продуктов чужеродными химическими веществами.
2. Анализ теорий рационального питания для различных групп населения.
3. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.
4. Общая характеристика пищевых отравлений микробной и немикробной природы.
5. Отравления химическими соединениями, образующимися при хранении, переработке и приготовлении пищевых продуктов.
6. Дайте определение нутрициологии, сформулируйте основные положения науки.
7. Раскройте основные положения современных теорий питания.
8. Физиология питания, как наука. Общая характеристика.

9.Методы физиологии питания.

10.Процессы химического превращения пищевых волокон в ЖКТ (раскрыть по отделам).

### **7.3.2.2. Примерные вопросы для устного опроса (5 семестр ОФО /6 семестр ЗФО)**

1.Особенности приготовления вторых блюд, технологию приготовления, пищевую ценность, калорийность готового блюда. Уметь готовить блюдо по технологической схеме, выполнять сервировку готового блюда.

2.Общие правила подготовки круп, макаронных и бобовых изделий. Общие правила варки каш. Классификация каш по консистенции. Приготовление вязких и жидких каш. Приготовление котлет и запеканок из каш.

3.Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.

4.Профилактика пищевых отравлений. Длительность процесса тепловой обработки продуктов.

5.Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.

6.Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека. Экологическая оценка технологий. Развитие навыков проектирования по кулинарии. Дизайн-анализ кулинарных изделий.

7.Оформление дизайн-папки проекта по кулинарии. Упражнения, направленные на развитие навыков проектирования по кулинарии. Определение потребностей. Способы представления результата. Составление дизайн-критериев, дизайн-спецификации. Навыки исследования.

8.Приготовление свекольного отвара из отходов. Приготовление овощных полуфабрикатов для блюда « Овощи припущенные в молочном соусе». Приготовление котлет морковных и свекольных. Приготовление рагу из овощей.

9.Определение качества овощей и грибов. Виды пряностей и приправ. Пользование оборудованием, инструментом и инвентарем.

10.Приготовление свекольного отвара из отходов. Приготовление овощных полуфабрикатов для блюда « Овощи припущенные в молочном соусе». Приготовление котлет морковных и свекольных. Приготовление рагу из овощей.

### **7.3.3.1. Примерные темы для составления презентации (4 семестр ОФО /5 семестр ЗФО)**

1.Белки: их классификация, свойства, пищевая ценность.

2.Жиры: классификация и биологические свойства жиров.

3.Углеводы: строение, классификация и свойства углеводов.



4. Ферменты: их классификация, механизм действия.
5. Липиды: строение, классификация, основные превращения липидов.
6. Превращение белков, жиров и углеводов в процессе пищеварения.
7. Превращения углеводов в технологических процессах.
8. Витамины: классификация, функции, биологическая роль в организме.
9. Минеральные вещества: макроэлементы, микроэлементы.
10. Пищевые добавки: классификация и принципы использования.

#### **7.3.3.2. Примерные темы для составления презентации (5 семестр ОФО /6 семестр ЗФО)**

1. Экологическая оценка технологий. Развитие навыков проектирования по кулинарии. Дизайн-анализ кулинарных изделий.
2. Профилактика пищевых отравлений. Длительность процесса тепловой обработки продуктов.
3. Ассортимент супов. Классификация
4. Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.
5. Обработка субпродуктов птицы и дичи.

#### **7.3.4.1. Примерные практические задания (4 семестр ОФО /5 семестр ЗФО)**

1. Расчет диетического рациона школьников.
2. Составление меню.
3. Расчет затрат энергии подростков. Расход жиров, углеводов и белков.

#### **7.3.4.2. Примерные практические задания (5 семестр ОФО /6 семестр ЗФО)**

1. Обработка салатных и десертных овощей
2. Обработка капустных и луковых овощей
3. Обработка овощей и грибов
4. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы
5. Обработка бесчешуйчатой рыбы
6. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
7. Обработка рыбы для фарширования

#### **7.3.5. Примерные вопросы к защите лабораторных работ (5 семестр ОФО /6 семестр ЗФО)**

- 1.Общая характеристика микроорганизмов, встречающихся в продуктах питания.
- 2.Общая характеристика алиментарных заболеваний.
- 3.расчет диетического питания.
- 4.Грибковые поражения пищевых продуктов и их вред для человека.
- 5.Расчет лечебного питания школьников

### **7.3.6.1. Вопросы к зачёту с оценкой (4 семестр ОФО /5 семестр ЗФО)**

- 1.Предмет, задачи, методы физиологии питания.
- 2.Основные этапы развития физиологии питания.
- 3.Нутрициология как наука, основные принципы нутрициологии.
- 4.Теории питания: краткая характеристика.
- 5.Белки: их классификация, свойства, пищевая ценность.
- 6.Жиры: классификация и биологические свойства жиров.
- 7.Углеводы: строение, классификация и свойства углеводов.
- 8.Ферменты: их классификация, механизм действия.
- 9.Липиды: строение, классификация, основные превращения липидов.
- 10.Превращение белков, жиров и углеводов в процессе пищеварения.
- 11.Превращения углеводов в технологических процессах.
- 12.Витамины: классификация, функции, биологическая роль в организме.
- 13.Минеральные вещества: макроэлементы, микроэлементы.
- 14.Пищевые добавки: классификация и принципы использования.
- 15.Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
- 16.Природные токсиканты и загрязнители.
- 17.Пищевая аллергия, ее профилактика.
- 18.Физиологические основы пищеварения.
- 19.Секреторная функция органов пищеварения.
- 20.Характеристика продуктов – источников белков, жиров и углеводов.
- 21.Пищеварение в ротовой полости. Пищеварение в желудке.
- 22.Пищеварение в тонкой кишке. Пищеварение в толстой кишке.
- 23.Всасывательная функция желудочно-кишечного тракта. Моторные и защитные функции пищеварительного тракта.
- 24.Роль обмена веществ и энергии в обеспечении пластических потребностей организма.
- 25.Роль обмена веществ и энергии в обеспечении энергетических потребностей организма.
- 26.Понятие об обмене веществ. Калорийность.
- 27.Классификация пищевых продуктов.

28. Физиологические основы питания.
29. Нормальная и патогенная микрофлора желудочно-кишечного тракта.
30. Понятие «здоровое питание» и его принципы.
31. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика.
32. Пищевые инфекции и отравления различной природы. Их профилактика.
33. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.
34. Незаменимые факторы питания.
35. Гигиенические требования к рациональному питанию.
36. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды.
37. Питание детей, беременных и кормящих, лиц престарелого и старческого возраста.
38. Диетическое (лечебное) питание: задачи и принципы. Характеристика диет.
39. Физиологическая роль продуктов растительного происхождения.
40. Физиологическая роль продуктов животного происхождения.

### **7.3.6.2. Вопросы к зачёту с оценкой (5 семестр ОФО /6 семестр ЗФО)**

1. Обработка овощей и грибов
2. Обработка клубнеплодов
3. Обработка корнеплодов
4. Обработка капустных и луковых овощей
5. Обработка плодовых овощей
6. Обработка салатных и десертных овощей
7. Обработка консервированных овощей
8. Подготовка овощей для фарширования
9. Требования к качеству. Сроки хранения
10. Отходы овощей и их использование
11. Полуфабрикаты из овощей
12. Обработка грибов
13. Виды рыб
- 14.2. Механическая кулинарная обработка рыбы
15. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы
16. Обработка бесчешуйчатой рыбы
17. Обработка осетровой рыбы
18. Приготовление рыбных полуфабрикатов
19. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
20. Обработка рыбы для фарширования
21. Обработка и использования рыбных пищевых отходов
22. Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.

23. Основные ткани мяса
24. Механическая кулинарная обработка мяса
25. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши
26. Приготовление мясных полуфабрикатов
27. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши
28. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши
29. Полуфабрикаты из баранины и свинины
30. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё
31. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё
32. Обработка костей
33. Полуфабрикаты, поступающие от предприятий заготовочных и мясокомбинатов
34. Обработка мяса диких животных
35. Обработка субпродуктов
36. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
37. Классификация сельскохозяйственной птицы и дичи
38. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
39. Полуфабрикаты из птицы и дичи
40. Обработка субпродуктов птицы и дичи
41. Требования к качеству. Срок хранения полуфабрикатов из птицы и дичи

**7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

**7.4.1. Оценивание доклада**

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Степень раскрытия темы:	Тема доклада раскрыта частично	Тема доклада раскрыта не полностью	Тема доклада раскрыта
Объем использованной научной литературы	Объем научной литературы не достаточный, менее 8 источников	Объем научной литературы достаточный – 8-10 источников	Объем научной литературы достаточный более 10 источников
Достоверность информации в докладе (точность, обоснованность, наличие ссылок на источники первичной информации)	Есть замечания по ссылкам на источники первичной информации	Есть некоторые неточности, но в целом информация достоверна	Достоверна. Есть ссылки на источники первичной информации

Необходимость и достаточность информации	Приведенные данные и факты служат целям обоснования или иллюстрации определенных тезисов и положений доклада частично: 3 и более замечаний	Приведенные данные и факты служат целям обоснования или иллюстрации определенных тезисов и положений доклада частично: не более 2 замечаний	Приведенные данные и факты служат целям обоснования или иллюстрации определенных тезисов и положений доклада
--	--	---	--

### 7.4.2. Оценивание устного опроса

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Полнота и правильность ответа	Ответ полный, но есть замечания, не более 3	Ответ полный, последовательный, но есть замечания, не более 2	Ответ полный, последовательный, логичный
Степень осознанности, понимания изученного	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 3 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 2 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно
Языковое оформление ответа	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 4	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 2	Речь грамотная, соблюдены нормы культуры речи

### 7.4.3. Оценивание презентации

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Раскрытие темы учебной дисциплины	Тема раскрыта частично: не более 3 замечаний	Тема раскрыта частично: не более 2 замечаний	Тема раскрыта
Подача материала (наличие, достаточность и обоснованность графического оформления: схем, рисунков, диаграмм, фотографий)	Подача материала соответствует указанным параметрам частично, не более 3 замечаний	Подача материала соответствует указанным параметрам частично, не более 2 замечаний	Подача материала полностью соответствует указанным параметрам

Оформление презентации (соответствие дизайна всей презентации поставленной цели; единство стиля включаемых в презентацию рисунков; обоснованное использование анимационных эффектов)	Презентация оформлена с замечаниями по параметру или параметрам: не более 3 замечаний	Презентация оформлена с замечаниями по параметру или параметрам: не более 2 замечаний	Презентация оформлена без замечаний
--	---	---	-------------------------------------

#### 7.4.4. Оценка практического задания

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Знание теоретического материала по предложенной проблеме	Теоретический материал усвоен	Теоретический материал усвоен и осмыслен	Теоретический материал усвоен и осмыслен, может быть применен в различных ситуациях по необходимости
Овладение приемами работы	Студент может применить имеющиеся знания для решения новой задачи, но необходима помощь преподавателя	Студент может самостоятельно применить имеющиеся знания для решения новой задачи, но возможно не более 2 замечаний	Студент может самостоятельно применить имеющиеся знания для решения новой задачи
Самостоятельность	Задание выполнено самостоятельно, но есть не более 3 замечаний	Задание выполнено самостоятельно, но есть не более 2 замечаний	Задание выполнено полностью самостоятельно

#### 7.4.5. Оценка лабораторных работ

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Выполнение и оформление лабораторной работы	Работа выполнена частично или с нарушениями, выводы частично не соответствуют цели, оформление содержит недостатки	Лабораторная работа выполнена полностью, отмечаются несущественные недостатки в оформлении	Лабораторная работа выполнена полностью, оформлена согласно требованиям

Качество ответов на вопросы во время защиты работы	Вопросы для защиты раскрыты не полностью, однако логика соблюдена	Вопросы раскрыты, однако имеются замечания	Ответы полностью раскрывают вопросы
--	---	--	-------------------------------------

#### 7.4.6. Оценивание зачета с оценкой

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Полнота ответа, последовательность и логика изложения	Ответ полный, но есть замечания, не более 3	Ответ полный, последовательный, но есть замечания, не более 2	Ответ полный, последовательный, логичный
Правильность ответа, его соответствие рабочей программе учебной дисциплины	Ответ соответствует рабочей программе учебной дисциплины, но есть замечания, не более 3	Ответ соответствует рабочей программе учебной дисциплины, но есть замечания, не более 2	Ответ соответствует рабочей программе учебной дисциплины
Способность студента аргументировать свой ответ и приводить примеры	Ответ аргументирован, примеры приведены, но есть не более 3 несоответствий	Ответ аргументирован, примеры приведены, но есть не более 2 несоответствий	Ответ аргументирован, примеры приведены
Осознанность излагаемого материала	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 3 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 2 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно
Соответствие нормам культуры речи	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 4	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 2	Речь грамотная, соблюдены нормы культуры речи
Качество ответов на вопросы	Есть замечания к ответам, не более 3	В целом, ответы раскрывают суть вопроса	На все вопросы получены исчерпывающие ответы

#### 7.5. Итоговая рейтинговая оценка текущей и промежуточной аттестации студента по дисциплине

По учебной дисциплине «Кулинария» используется 4-балльная система оценивания, итог оценивания уровня знаний обучающихся предусматривает зачёт с оценкой. Зачёт выставляется во время последнего практического (лабораторного) занятия при условии выполнения всех учебных поручений строгой отчетности (контрольная работа) и не менее 60% иных учебных поручений, предусмотренных учебным планом и РПД. Наличие невыполненных учебных поручений может быть основанием для дополнительных вопросов по дисциплине в ходе промежуточной аттестации. Во всех остальных случаях зачет сдается обучающимися в даты, назначенные преподавателем в период соответствующий промежуточной аттестации.

### ***Шкала оценивания текущей и промежуточной аттестации студента***

Уровни формирования компетенции	Оценка по четырехбалльной шкале
	для зачёта с оценкой
Высокий	отлично
Достаточный	хорошо
Базовый	удовлетворительно
Компетенция не сформирована	неудовлетворительно

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### **Основная литература.**

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-метод пособие, др.)	Кол-во в библи.
1.	Плотникова, Т. В. Организация детского питания / Т. В. Плотникова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 335 с.		<a href="https://e.lanbook.com/boo">https://e.lanbook.com/boo</a>
2.	Плотникова, Т. В. Рецептура блюд для детских учреждений / Т. В. Плотникова. - 2-е изд. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 301 с.		<a href="https://e.lanbook.com/boo">https://e.lanbook.com/boo</a>
3.	Плотникова, Т. В. Питание для самых маленьких / Т. В. Плотникова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 190 с.		<a href="https://e.lanbook.com/boo">https://e.lanbook.com/boo</a>

### **Дополнительная литература.**



№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно- метод пособие, др.)	Кол-во в библ.
1.	Жуков В.Г. Механика. Сопротивление материалов: учеб. пособие для студ., обуч. по напр. 260200 - "Продукты питания животного происхождения" / В. Г. Жуков ; рец.: А. О. Харитонов, Ю. Ф. Белокрылов. - СПб. М. Краснодар: Лань, 2012. - 416 с.	учебное пособие	52

### **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

- 1.Поисковые системы: <http://www.rambler.ru>, <http://yandex.ru>,
- 2.Федеральный образовательный портал [www.edu.ru](http://www.edu.ru).
- 3.Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/ru>
- 4.Государственная публичная научно-техническая библиотека России URL: <http://gpntb.ru>.
- 5.Государственное бюджетное учреждение культуры Республики Крым «Крымская республиканская универсальная научная библиотека» <http://franco.crimealib.ru/>
- 6.Педагогическая библиотека <http://www.pedlib.ru/>
- 7.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (РИНЦ) <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

### **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

#### **Общие рекомендации по самостоятельной работе бакалавров**

Подготовка современного бакалавра предполагает, что в стенах университета он овладеет методологией самообразования, самовоспитания, самосовершенствования. Это определяет важность активизации его самостоятельной работы.

Самостоятельная работа формирует творческую активность бакалавров, представление о своих научных и социальных возможностях, способность вычленять главное, совершенствует приемы обобщенного мышления, предполагает более глубокую проработку ими отдельных тем, определенных программой.

Основными видами и формами самостоятельной работы студентов по данной дисциплине являются: самоподготовка по отдельным вопросам; работа с базовым конспектом; подготовка доклада; подготовка к устному опросу; подготовка презентации; подготовка к практическому занятию; лабораторная работа, подготовка отчета; выполнение контрольной работы; подготовка к зачёту с оценкой.

Важной частью самостоятельной работы является чтение учебной литературы. Основная функция учебников – ориентировать в системе тех знаний, умений и навыков, которые должны быть усвоены по данной дисциплине будущими специалистами. Учебник также служит путеводителем по многочисленным произведениям, ориентируя в именах авторов, специализирующихся на определённых научных направлениях, в названиях их основных трудов. Вторая функция учебника в том, что он очерчивает некий круг обязательных знаний по предмету, не претендуя на глубокое их раскрытие.

Чтение рекомендованной литературы – это та главная часть системы самостоятельной учебы бакалавра, которая обеспечивает подлинное усвоение науки. Читать эту литературу нужно по принципу: «идея, теория, метод в одной, в другой и т.д. книгах».

Во всех случаях рекомендуется рассмотрение теоретических вопросов не менее чем по трем источникам. Изучение проблемы по разным источникам – залог глубокого усвоения науки. Именно этот блок, наряду с выполнением практических заданий является ведущим в структуре самостоятельной работы студентов.

Вниманию бакалавров предлагаются список литературы, вопросы к самостоятельному изучению и вопросы к зачету.

Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования:

- 1) выполнять все определенные программой виды работ;
- 2) посещать занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и, зачастую, самостоятельного теоретического овладения пропущенным материалом недостаточно для качественного его усвоения;
- 3) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь и сохранять её до окончания обучения в вузе;
- 4) проявлять активность при подготовке и на занятиях, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому бакалавру;
- 5) в случаях пропуска занятий по каким-либо причинам обязательно отрабатывать пропущенное преподавателю во время индивидуальных консультаций.

Внеурочная деятельность бакалавра по данной дисциплине предполагает:

- самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам;
- выполнение контрольной работы;
- выработку умений научной организации труда.

Успешная организация времени по усвоению данной дисциплины во многом зависит от наличия у бакалавра умения самоорганизовать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. Объём заданий рассчитан максимально на 2-3 часа в неделю. При этом алгоритм подготовки будет следующим:

- 1 этап – поиск в литературе теоретической информации по предложенным преподавателем вопросам;
- 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий;
- 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос;
- 4 этап – поиск примеров по данной проблематике.

### **Работа с базовым конспектом**

Программой дисциплины предусмотрено чтение лекций в различных формах их проведения: проблемные лекции с элементами эвристической беседы, информационные лекции, лекции с опорным конспектированием, лекции-визуализации.

На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удастся осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу.

Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям.

Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятым терминам, спорным точкам зрения. Все такие моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на практическом занятии. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией. Полный список литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины.

### **Подготовка презентации**

Требования к оформлению презентации

Презентация должна содержать не более 15 слайдов, раскрывающих тему доклада.

Первый слайд – титульный, на котором должны быть представлены: название темы доклада; фамилия, имя, отчество, учебная группа авторов доклада и год создания.

В оформлении презентаций должны быть соблюдены дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, читаемость текстов (начертание, цвет, размер шрифтов) и другие требования, приведенные ниже.

### **Представление информации**

**Содержание информации:** Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории

**Расположение информации на странице:** Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде имеется графическое изображение, подпись должна располагаться под ним

**Шрифты:** Шрифты: Кегль для заголовков – не менее 24, для информации – не менее 22. Шрифты без засечек и строчные буквы читаются с большого расстояния легче, чем шрифты с засечками и прописные буквы.

Не рекомендуется смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации используют различные начертания: жирный, курсив

**Способы выделения информации:** Способы выделения наиболее важных фактов: рамки; границы, заливка; штриховка, стрелки; рисунки, диаграммы,

**Объем информации:** При определении объема необходимо учитывать, что человеку трудно одновременно запомнить более трех фактов, выводов, определений.

Наибольшая эффективность презентации достигается, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде или выводятся на слайд поэтапно

**Виды слайдов:** Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: с текстом; с таблицами; с диаграммами.

### **Оформление слайдов.**

**Стиль:** Соблюдайте единый стиль оформления, не отвлекающий от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями)

**Фон:** Для фона предпочтительны холодные тона

**Использование цвета:** На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета.

**Анимационные эффекты:** Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде

## Подготовка доклада

Требования к оформлению и содержанию доклада.

Структура доклада:

**Титульный лист** содержит следующие атрибуты:

- в верхней части титульного листа помещается наименование учреждения (без сокращений), в котором выполнена работа;
- в середине листа указывается тема работы;
- ниже справа - сведения об авторе работы (ФИО (полностью) с указанием курса, специальности) и руководителе (ФИО (полностью), должность);
- внизу по центру указываются место и год выполнения работы.

Титульный лист не нумеруется, но учитывается как первая страница.

**Оглавление** – это вторая страница работы. Здесь последовательно приводят все заголовки разделов текста и указывают страницы, с которых эти разделы начинаются. В содержании оглавления все названия глав и параграфов должны быть приведены в той же последовательности, с которой начинается изложение содержания этого текста в работе без слова «стр.» / «страница». Главы нумеруются римскими цифрами, параграфы – арабскими.

**Введение** (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяется его значимость и актуальность, указывается цель и задачи доклада, дается характеристика исследуемой литературы).

**Основная часть** (основной материал по теме; может быть поделена на разделы, каждый из которых, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего раздела).

**Заключение** (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации, указываются перспективы исследования проблемы).

**Список литературы.** Количество источников литературы - не менее пяти. Отдельным (нумеруемым) источником считается как статья в журнале, сборнике, так и книга. Таким образом, один сборник может оказаться упомянутым в списке литературы 2 – 3 раза, если вы использовали в работе 2 – 3 статьи разных авторов из одного сборника.

**Приложение** (таблицы, схемы, графики, иллюстративный материал и т.д.) – необязательная часть.

Требования к оформлению текста доклада

Доклад должен быть выполнен грамотно, с соблюдением культуры изложения.

Объем работы должен составлять не более 20 страниц машинописного текста (компьютерный набор) на одной стороне листа формата А4, без учета страниц приложения.

Текст исследовательской работы печатается в редакторе Word, интервал – полуторный, шрифт Times New Roman, кегль – 14, ориентация – книжная. Отступ от левого края – 3 см, правый – 1,5 см; верхний и нижний – по 2 см; красная строка – 1 см.; выравнивание по ширине.

Затекстовые ссылки оформляются квадратными скобками, в которых указывается порядковый номер первоисточника в алфавитном списке литературы, расположенном в конце работы, а через запятую указывается номер страницы. Например [11, 35].

Заголовки печатаются по центру 16-м размером шрифта. Заголовки выделяются жирным шрифтом, подзаголовки – жирным курсивом; заголовки и подзаголовки отделяются одним отступом от общего текста сверху и снизу. После названия темы, подраздела, главы, параграфа (таблицы, рисунка) точка не ставится.

Страницы работы должны быть пронумерованы; их последовательность должна соответствовать плану работы. Нумерация начинается с 2 страницы. Цифру, обозначающую порядковый номер страницы, ставят в правом углу нижнего поля страницы. Титульный лист не нумеруется.

Каждая часть работы (введение, основная часть, заключение) печатается с нового листа, разделы основной части – как единое целое.

Должна быть соблюдена алфавитная последовательность написания библиографического аппарата.

Оформление не должно включать излишеств, в том числе: различных цветов текста, не относящихся к пониманию работы рисунков, больших и вычурных шрифтов и т.п.

### **Лабораторная работа, подготовка отчета**

Лабораторная работа – небольшой научный отчет, обобщающий проведенную обучающимся работу, которую представляют для защиты для защиты преподавателю.

К лабораторным работам предъявляется ряд требований, основным из которых является полное, исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения заданий и профессиональной подготовке бакалавров.

В отчет по лабораторной работе должны быть включены следующие пункты:

- титульный лист;
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;

- описание экспериментальной установки и методики эксперимента;
- экспериментальные результаты;
- анализ результатов работы;
- выводы.

**Титульный лист** является первой страницей любой научной работы и для конкретного вида работы заполняется по определенным правилам.

Для лабораторной работы титульный лист оформляется следующим образом.

В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения и кафедры, на которой выполнялась данная работа.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название лабораторной работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы, курс и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы, ученую степень и должность преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

**Цель работы** должна отражать тему лабораторной работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

**Краткие теоретические сведения.** В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемого в работе явления или процесса, приводятся также необходимые расчетные формулы.

Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий и законов, расчетных формул, таблиц, требующихся для дальнейшей обработки полученных экспериментальных результатов.

Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

**Описание экспериментальной установки и методики эксперимента.**

В данном разделе приводится схема экспериментальной установки с описанием ее работы и подробно излагается методика проведения эксперимента, процесс получения данных и способ их обработки.

Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

Для лабораторных работ, связанных с компьютерным моделированием физических явлений и процессов, необходимо в этом разделе описать математическую модель и компьютерные программы, моделирующие данные явления.

### **Экспериментальные результаты.**

В этом разделе приводятся непосредственно результаты, полученные в ходе проведения лабораторных работ: экспериментально или в результате компьютерного моделирования определенные значения величин, графики, таблицы, диаграммы. Обязательно необходимо оценить погрешности измерений.

### **Анализ результатов работы.**

Раздел отчета должен содержать подробный анализ полученных результатов, интерпретацию этих результатов на основе физических законов.

Следует сравнить полученные результаты с известными литературными данными, обсудить их соответствие существующим теоретическим моделям. Если обнаружено несоответствие полученных результатов и теоретических расчетов или литературных данных, необходимо обсудить возможные причины этих несоответствий.

**Выводы.** В выводах кратко излагаются результаты работы: полученные экспериментально или теоретически значения физических величин, их зависимости от условий эксперимента или выбранной расчетной модели, указывается их соответствие или несоответствие физическим законам и теоретическим моделям, возможные причины несоответствия.

Отчет по лабораторной работе оформляется на писчей бумаге стандартного формата А4 на одной стороне листа, которые сшиваются в скоросшивателе или переплетаются.

Допускается оформление отчета по лабораторной работе только в электронном виде средствами Microsoft Office: текст выравнивать по ширине, междустрочный интервал -полтора, шрифт –Times New Roman (14 пт.), параметры полей – нижнее и верхнее – 20 мм, левое – 30, а правое –10 мм, а отступ абзаца – 1,25 см.

## **Подготовка к практическому занятию**

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы.

Выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии.

Следовательно, работа на практическом занятии направлена не только на познание студентом конкретных явлений внешнего мира, но и на изменение самого себя.



Второй результат очень важен, поскольку он обеспечивает формирование таких общекультурных компетенций, как способность к самоорганизации и самообразованию, способность использовать методы сбора, обработки и интерпретации комплексной информации для решения организационно-управленческих задач, в том числе находящихся за пределами непосредственной сферы деятельности студента. Процессы и явления, выделяют основные способы доказательства авторами научных работ ценности того, чем они занимаются.

В ходе самого практического занятия студенты сначала представляют найденные ими варианты формулировки актуальности исследования, обсуждают их и обосновывают свое мнение о наилучшем варианте.

Объём заданий рассчитан максимально на 1-2 часа в неделю.

### **Подготовка к устному опросу**

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждой практического занятия преподавателем проводится индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы.

Критерии оценки устных ответов студентов:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);
- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);
- использование дополнительного материала (обязательное условие);
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

### **Подготовка к зачёту с оценкой**

Зачет с оценкой является традиционной формой проверки знаний, умений, компетенций, сформированных у студентов в процессе освоения всего содержания изучаемой дисциплины. В случае проведения дифференцированного зачета студент получает баллы, отражающие уровень его знаний, но они не указываются в зачетной книжке: в нее вписывается только слово «зачет».

Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра, а не за несколько дней до его проведения.

Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. Рекомендуется делать краткие записи. Речь идет не о шпаргалке, а о формировании в сознании четкой логической схемы ответа на вопрос. Накануне зачета необходимо повторить ответы, не заглядывая в записи. Время на подготовку к зачету по нормативам университета составляет не менее 4 часов.

### **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости))**

Информационные технологии применяются в следующих направлениях:  
оформление письменных работ выполняется с использованием текстового редактора;

демонстрация компьютерных материалов с использованием мультимедийных технологий;

использование информационно-справочного обеспечения, такого как: правовые справочные системы (Консультант+ и др.), онлайн словари, справочники (Грамота.ру, Интуит.ру, Википедия и др.), научные публикации.

использование специализированных справочных систем (электронных учебников, справочников, коллекций иллюстраций и фотоизображений, фотобанков, профессиональных социальных сетей и др.).

OpenOffice Ссылка: <http://www.openoffice.org/ru/>

Mozilla Firefox Ссылка: <https://www.mozilla.org/ru/firefox/new/>

Libre Office Ссылка: <https://ru.libreoffice.org/>

Do PDF Ссылка: <http://www.dopdf.com/ru/>

7-zip Ссылка: <https://www.7-zip.org/>

Free Commander Ссылка: <https://freecommander.com/ru>

be Reader Ссылка: <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>попо

Gimp (графический редактор) Ссылка: <https://www.gimp.org/>

ImageMagick (графический редактор) Ссылка:  
<https://imagemagick.org/script/index.php>  
VirtualBox Ссылка: <https://www.virtualbox.org/>  
Adobe Reader Ссылка: <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>  
Операционная система Windows 8.1 Лицензионная версия по договору №471\1 от 11.12.2014 г.  
Электронно-библиотечная система Библиокомплектатор  
Национальна электронная библиотека - федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека» (ФГБУ «РГБ»)  
Редакция Базы данных «ПОЛПРЕД Справочники»  
Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»

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

- компьютерный класс и доступ к сети Интернет (во время самостоятельной подготовки) (должен быть приложен график занятости компьютерного класса);
- проектор, совмещенный с ноутбуком для проведения лекционных занятий преподавателем и презентации студентами результатов работы
- раздаточный материал для проведения групповой работы;
- методические материалы к практическим и лабораторным занятиям, дидактический материал для студентов (тестовые задания, мультимедийные презентации);
- Для проведения лабораторных занятий необходима специализированная аудитория – лаборатория "Обслуживающий труд", оснащенная интерактивной доской, в которой на стендах размещены необходимые наглядные пособия.
- Для проведения лабораторных работ необходимо следующее оборудование. Кулинарный инвентарь, посуда. Электрические приборы: чайник, микроволновая печь, блендер, плита, вытежка и др.