

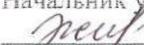
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
Институт непрерывного педагогического образования

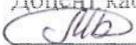


ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Учебный модуль по направлению подготовки 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) «Технология и информатика»

Рабочая программа

СОГЛАСОВАНО
Начальник учебного отдела
 В.В. Жегурова
« » июня 2017 г.

Разработал:
Доцент кафедры ПТР
 М.И. Беляева
« » июня 2017 г.

Принято на заседании кафедры
протокол № 5 от 25.05.2017
Заведующий кафедрой ПТР
_____ П.А. Петряков

1 Цели и задачи учебного модуля

Цели учебного модуля (УМ) «Технология обработки пищевых продуктов»: формирование у студентов знаний о современных технологиях обработки пищевых продуктов, представления о физиологии питания, а также развитие умений по рациональному выбору приемов и способов обработки различных продуктов.

Задачи, решение которых обеспечивает достижение цели:

- изучение современных технологий обработки пищевых продуктов;
- формирование у студентов представлений об оформлении и отпуске кулинарной продукции
- выполнение практических работ по технологии приготовления блюд;
- развитие у студентов умения сочетать теорию с практикой, обеспечивая глубокую переработку сырья, т.е. с максимальным выходом, высоким качеством и наименьшими затратами на производство единицы массы готовой продукции;
- развитие у студентов умения выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд;
- формирование у студентов представлений о физиологии питания и рациональном питании.
- развитие у студентов знаний о качестве и безопасности кулинарной продукции, а также формирование умений по их оценке.

2 Место учебного модуля в структуре ОП направления подготовки

Модуль «Технология обработки пищевых продуктов» относится к вариативной части Блока 1 «Модули» направления подготовки 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) «Технология и информатика» как модуль по выбору. Для освоения данного модуля студенты используют знания и умения, сформированные в процессе изучения физики, химии, технологии на предыдущем уровне образования.

Освоение модуля «Технология обработки пищевых продуктов» необходимо для последующего изучения модуля «Организация современного производства», на педагогических практиках.

3 Требования к результатам освоения учебного модуля

Процесс изучения УМ направлен на формирование специальной (СКТ) компетенции: Владеть основными видами и способами обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов (СКТ-4).

В результате освоения УМ студент должен знать, уметь и владеть:

Код компетенции	Уровень освоения компетенции	Знать	Уметь	Владеть
СКТ-4	Базовый	Знает правила, приемы и способы обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов.	Готов применять современные методики, приемы и компьютерные средства для изучения способов обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Владеет приёмами механической и ручной обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов

4 Структура и содержание учебного модуля

4.1 Трудоемкость учебного модуля

В структуре УМ выделены учебные элементы модуля (УЭМ) в качестве самостоятельных разделов

Учебная работа (УР)	Всего	Распределение по семестрам	Коды формируемых компетенций
		3	
Трудоемкость модуля в зачетных единицах (ЗЕТ)	6	6	СКТ-4
Распределение трудоемкости по видам УР в академических часах (АЧ):	216	216	СКТ-4
1) УЭМ1 (<i>Технология обработки пищевых продуктов</i>):			
- лекции	18	18	
- практические занятия (семинары)	18	18	
- лабораторные работы	-	-	
- аудиторная СРС, в т.ч.	6	6	
- внеаудиторная СРС	45	45	
2) УЭМ2 (<i>Практикум по обработке пищевых продуктов</i>):			СКТ-4
- лекции	-	-	
- практические занятия (семинары)	-	-	
- лабораторные работы	54	54	
- аудиторная СРС, в т.ч.	12	12	
- внеаудиторная СРС	45	45	
Аттестация:			СКТ-4
- экзамен	36	36	

4.2 Содержание и структура разделов учебного модуля

УЭМ -1 Технология обработки пищевых продуктов

1.1 Введение

Цель и задачи изучения курса. Основные категории.

История возникновения кулинарии. Основные категории (понятия) по ГОСТу Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения». Блюда современной кухни – определение, отличительные особенности, система критериев и оценок. Классификация блюд, кулинарных изделий, полуфабрикатов. Полезные свойства кулинарной продукции. Органолептическая оценка качества блюд..

1.2 Физиология питания. Дизайн блюд. Лечебно-профилактическое питание. Рациональное питание.

Основы физиологии питания. Химический состав пищи. Процесс пищеварения. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Витамины, их состав и химическая природа. Рациональное питание. Лечебно-профилактическое питание. Сбалансированное питание. Понятие о технологической последовательности производства кулинарной продукции. Принципы производства кулинарной продукции. Особенности ассортимента блюд. Требования к их производству, сервировке. Сервировка стола к

завтраку, обеду и ужину. Теория совместимости продуктов. Значение и организация лечебно – профилактического питания.

1.2 Технологический процесс механической обработки овощей.

Виды обработки продуктов. Особенности операций механической обработки овощей. Классификация овощей. Первичная обработка овощей. Особенности первичной механической обработки плодовых, корнеплодов, клубнеплодов, капустных, бобовых, листовых, тыквенных, луковичных, пряных, грибов. Первичная обработка консервированных, сушеных свежемороженых овощей. Подготовка овощей для фарширования. Формы нарезки, размеры и назначение использования овощей.

1.3 Холодные блюда и закуски

Роль холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к приготовлению, хранению и реализации холодных блюд и закусок. Салаты и винегреты. Особенности технологий приготовления салатов из свежих и из варенных овощей. Требования к качеству салатов. Виды бутербродов: открытые, закрытые, закусочные, сложные, простые. Особенности технологии приготовления бутербродов различных видов. Горячие бутерброды. Закуски. Технология приготовления закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря; мяса, птицы и дичи; яиц. Горячие закуски. Требования к качеству холодных блюд и закусок. Технологические способы и приемы художественного оформления. Посуда для приготовления и сервировки.

1.4 Блюда из овощей и грибов

Виды блюд в зависимости от тепловой обработки. Простые и сложные гарниры. Правила подачи гарниров. Первичная обработка грибов (свежих, сушеных, маринованных). Технология приготовления блюд и гарниров из вареных, припущенных и тушеных овощей и грибов. Технология приготовления блюд и гарниров из жареных и запеченных овощей и грибов. Требования к качеству и подаче блюд из овощей и грибов.

1.5 Технология приготовления из круп, бобовых и макаронных изделий

Блюда и гарниры из круп. Виды каш: вязкие, жидкие, рассыпчатые. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Блюда и гарниры из бобовых. Варка бобовых. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий: сливной и несливной. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

1.6 Технологические процессы приготовления супов

Классификация и краткая характеристика отдельных групп супов. Их отличительные особенности. Ассортимент супов. Технология приготовления бульонов, прозрачных, пюреобразных и заправочных супов. Виды и состав гарниров. Требования к сервировке, качеству различных видов супов.

1.7 Технологические процессы приготовления соусов

Соусы. Классификация. Роль в формировании вкуса и ассортимента блюд. Полуфабрикаты для соусов. Мучная пассеровка. Технология приготовления основного красного соуса. Технология приготовления основного белого соуса. Требования к качеству соусов. Принципы подбора соусов к блюдам, правила подачи и потребления

1.8 Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Классификация рыбы по кулинарной обработке, по термической обработке, по размеру. Признаки доброкачественности рыбы. Способы разморозки рыбы. Обработка сельди. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы. Обработка рыбы осетровых пород. Классификация полуфабрикатов по размеру. Порционные полуфабрикаты. Разделка на полуфабрикаты в зависимости от использования рыбы. Полуфабрикаты из рыбы для варки, жарки, припускания. Отбивание, маринование, панирование и значение этих процессов. Виды панировки. Приготовление котлетной массы. Особенности различных способов тепловой обработки рыбы (варка, жарка, припускание, запекание, тушение). Блюда из нерыбных продуктов моря. Требования к качеству блюд из рыбы. Условия и сроки хранения.

1.9 Технологические процессы приготовления блюд из мяса

Пищевая ценность мяса и значение в питании. Доброкачественность мяса. Кулинарная обработка мяса. Кулинарная разделка мяса(говядины и свинины). Полуфабрикаты из говядины. Полуфабрикаты из свинины, их назначение. Приготовление рубленой массы. Приготовление котлетной массы. Требования к полуфабрикатам. Обработка субпродуктов. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного и жареного мяса. Блюда из тушеного и запеченного мяса. Требования к качеству мясных блюд.

1.10 Технология приготовления блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика

Кулинарная обработка птицы, дичи. Порционные полуфабрикаты. Мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из котлетной массы. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и жареной птицы. Технология приготовления блюд из тушеной и запеченной птицы. Требования к качеству, подаче и хранению блюд из мяса птицы, дичи и кролика.

1.11 Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога

Сырье для приготовления блюд из яиц - яйца, меланж и яичный порошок. Кулинарная обработка яиц, меланжа, яичного порошка. Доброкачественность яиц. Строение яйца. Классификация блюд из яиц по способу тепловой обработки. Технология приготовления блюд из яиц. Классификация блюд из творога по способу тепловой обработки. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству блюд из яиц и творога.

1.12 Технологические процессы приготовления сладких блюд

Классификация и общая характеристика сладких блюд. Роль сладких блюд в ассортименте. Холодные сладкие блюда. Технология приготовления холодных сладких блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд. Требования к качеству, подаче и хранению сладких блюд

1.13 Технология приготовления горячих и прохладительных напитков

Классификация напитков. Технология приготовления горячих напитков (чая, кофе, какао, шоколада). Технология приготовления прохладительных напитков (чай, квас, кофе-гляссе и др.). Особенности подачи.

1.14 Технологические процессы приготовления изделий из теста

Классификация изделий из теста. Классификация теста. Дрожжевое тесто. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста безопарным способом. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом. Разделка теста и выпечка изделий. Бездрожжевое слоеное, заварное, бисквитное тесто. Технология приготовления изделий из пресного слоеного теста. Технология приготовления изделий из заварного теста. Технология приготовления изделий из основного бисквитного теста. Бездрожжевое песочное, сдобное, пресное тесто. Технология приготовления изделий из бисквитного теста (буше). Технология приготовления изделий из песочного теста. Технология приготовления изделий из сдобного пресного теста. Требования к качеству изделий из теста.

УЭМ-2 - Практикум по обработке пищевых продуктов

- 2.1 Приготовление салата
- 2.2 Приготовление бутербродов и закусок
- 2.3 Приготовление блюд из овощей и грибов
- 2.4 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
- 2.5 Приготовление супов
- 2.6 Приготовление соусов
- 2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
- 2.8 Приготовление блюд из мяса
- 2.9 Приготовление блюд из птицы
- 2.10 Приготовление блюд из яиц и творога
- 2.11 Приготовление сладких блюд
- 2.12 Приготовление горячих и прохладительных напитков
- 2.13 Приготовление изделий из теста

4.3 Практические занятия

УЭМ - 1 Технология обработки пищевых продуктов

№ раздела УЭМ	Наименование практических занятий	Трудоемкость, ак. час
УЭМ 1 Технология обработки пищевых продуктов		18
1.1	ПР-1 Организация и значение лечебного питания	3
1.2	ПР-2 Теории питания.	3
1.3	ПР-3 Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину	3
1.4	ПР– 4 Оформление и кулинарное украшение блюд. Карвинг	3
1.5	ПР– 5 Специи и их использование	3
1.6	ПР– 6 Национальные кухни народов мира	3

4.4 Лабораторные работы

УЭМ - 2 Практикум по обработке пищевых продуктов

№ раздела УЭМ	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. час
УЭМ - 2 Практикум по обработке пищевых продуктов.		54
2.1.	ЛР – 1 Приготовление салата	4
2.2	ЛР – 2 Приготовление бутербродов и закусок	4
2. 3	ЛР - 3 Приготовление блюд из овощей и грибов	4
2.4	ЛР - 4 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	4
2.5	ЛР – 5 Приготовление супов	5
2.6	ЛР – 6 Приготовление соусов	4
2.7	ЛР- 7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	5
2.8	ЛР - 8 Приготовление блюд из мяса	5
2.9	ЛР – 9 Приготовление блюд из птицы	4
2.10	ЛР – 10 Приготовление блюд из яиц и творога	4
2.11	ЛР – 11 Приготовление сладких блюд	4
2.12	ЛР – 12 Приготовление горячих и прохладительных напитков	4
2.13	ЛР – 13 Приготовление изделий из теста	5

4.5 Организация изучения учебного модуля

Методические рекомендации по организации изучения УМ с учетом использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий даются в приложении А.

5 Контроль и оценка качества освоения учебного модуля

Контроль качества освоения студентами УМ и его составляющих осуществляется непрерывно в течение всего периода обучения с использованием балльно-рейтинговой системы (БРС).

Для оценки качества освоения модуля используются формы контроля: текущий – регулярно в течение всего семестра: рубежный (промежуточная аттестация) – на девятой неделе семестра; семестровый (промежуточная аттестация) – по окончании изучения УМ.

Оценка качества освоения модуля осуществляется с использованием фонда оценочных средств, разработанного для данного модуля, по всем формам контроля в соответствии с положением «Об организации учебного процесса по основным образовательным программам высшего профессионального образования» и о ФОС для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации студентов и итоговой аттестации.

Содержание видов контроля и их график отражены в технологической карте учебного модуля. (Приложение Б)

Используемые в ходе учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов» оценочные средства и средства контроля знаний обладают характеристиками, указанными в таблице приложение Г (паспорта компетенций).

Таблица.- Краткая характеристика оценочных средств по модулю

Вид контроля	Оценочная шкала		
	удовлетворительно	хорошо	отлично
УЭМ-1 Технология обработки пищевых продуктов			
Контрольная работа (разделы 1.1-1.13)	4-5 баллов	6-7 баллов	8-9 баллов
	-Испытывает трудности в корректном и точном использовании научной терминологии -Испытывает трудности в выборе и реализации методов оценки качества продукции. Способах испытания продуктов	-Логически рассуждает -Демонстрирует понимание современной технологии производства, обеспечивающей качество продукции -Выделяет существенные признаки понятий -способен точно и аргументировано дать ответ на поставленный вопрос	-Правильно использует алгоритм действий (методики, технологии и т. д.) Обеспечивается соответствие предполагаемым ответам -Использует неординарный подход к решению -Выделяет существенные признаки понятий -Способен анализировать способы обработки продуктов
	2 балла	3 балла	4 балла
Практические работы) (ПР 1-6)	- Не в полной мере соблюдается техника безопасности; - В ходе проведения работы и измерений допускаются ошибки; - недостаточно хорошо использует приобретенные знания для формулирования выводов. -Испытывает трудности в выборе технологии пищевых продуктов	- Соблюдает требования техники безопасности; -Демонстрирует понимание современных технологий обработки пищевых продуктов -Может применять на практике способы приготовления пищевых продуктов - Может исследовать технологию обработки пищевых продуктов, допуская незначительные погрешности, не влияющие на результаты выполнения работы - Нечетко формулирует ответы на поставленные вопросы;	- Соблюдает требования техники безопасности -Может применять современные технологии обработки пищевых продуктов -Свободно владеет материалом по изучаемому разделу -Демонстрирует глубину, прочность и систематичность знаний -Выполняет работу в срок и в полном объеме
		2 балла	3 балла
Собеседование	- студент не знает значительную часть программного материала; - допустил существенные ошибки в процессе	- студент обладает достаточными знаниями программного материала; - два вопроса освещены полностью, а третий доводится	- студент обладает глубокими и прочными знаниями программного материала; - при ответе на вопросы продемонстрировал
		2 балла	3 балла

	изложения; - не умеет выделить главное; - приводит ошибочные определения; - ни один вопрос не рассмотрен до конца, наводящие вопросы не помогают.	до логического завершения при наводящих вопросах преподавателя	исчерпывающее, последовательное и логически стройное изложение материала
УЭМ- 2 Практикум по обработке пищевых продуктов.			
Лабораторные, работы	5-6 баллов	7-8 баллов	9-10 баллов
	- Не в полной мере соблюдается техника безопасности; - в ходе проведения работы и измерений допускаются ошибки; - нарушен порядок выполнения операций по инструкционной карте - недостаточно хорошо использует приобретенные знания для формулирования выводов.	- Соблюдается требования по технике безопасности; - выполнение практической работы удовлетворяет основным требованиям инструкционной карте, но есть недочеты или негрубые ошибки, не повлиявшие на результаты выполнения работы - студент не очень четко формулирует ответы на поставленные вопросы;	- Соблюдены требования по технике безопасности; - вся лабораторная работа выполнена в полном объеме; - студент грамотно формулирует ответы на поставленные вопросы; - свободно владеет техникой приготовления любых блюд

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного модуля

Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного модуля представлено в карте учебно-методического обеспечения (Приложение В).

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса по модулю формируют технологии методологического уровня: развивающее и проектное обучение, модульное обучение, элементы технологии развития критического мышления.

Дополнительная литература рекомендуется преподавателем в соответствующих методических рекомендациях по видам учебной работы и/или в заданиях на самостоятельную работу.

7 Материально-техническое обеспечение учебного модуля

Для проведения лекций-презентаций, презентаций проектов и просмотра видеоматериалов по модулю необходима аудитория, оборудованная мультимедийными средствами, для проведения лабораторных работ необходима аудитория, оборудования техникой и инструментами для обработки пищевых продуктов.

1. Для выполнения практических заданий по УЭМ-1 предоставляется следующее оборудование:
 - 1 Электроплиты.
 2. Мойки.
 3. Инструменты: кастрюли, сковороды, столовый сервиз, чайный сервиз
2. Для выполнения лабораторных работ по УЭМ-2 предоставляется следующее оборудование:
 - 1 Электроплиты.
 2. Мойки.
 3. Инструменты: кастрюли, сковороды, столовый сервиз, чайный сервиз

Приложения (обязательные):

- А – Методические рекомендации по организации изучения учебного модуля
 Б – Технологическая карта
 В - Карта учебно-методического обеспечения УМ
 Г – Паспорта компетенций учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов».

**Методические рекомендации по изучению
учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов»
по направлению подготовки 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя
профилями подготовки) «Технология и информатика»**

1 Методические рекомендации по теоретической части учебного модуля (УЭМ-1)

Учебный модуль «Технология обработки пищевых продуктов» разделен на два учебных элемента: УЭМ-1 - «Технология обработки пищевых продуктов» и УЭМ-2 - «Практикум по обработке пищевых продуктов». Каждый из учебных элементов состоит из двух взаимосвязанных разделов, по которым предусмотрены лекционные, практические и лабораторные занятия. УЭМ-1 посвящается теоретическим основам технологии обработки пищевых продуктов. УЭМ-2 включает только лабораторные занятия, направленные на ознакомление студентов с практикумом по обработке пищевых продуктов. В таблице А.1 отражены разделы модуля, технологии, формы и методы проведения занятий, а также задания для самостоятельной работы студентов и ссылки на необходимую литературу. Содержание разделов представлено в п.4.2 рабочей программы модуля

Таблица А1 - Организация изучения учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов»

Раздел модуля	Технология и форма проведения занятий	Задания на СРС	Литература для СРС
УЭМ-1 - «Технология обработки пищевых продуктов»			
1.1 Введение. Цель и задачи изучения курса. Основные категории.	Вводная лекция Использование педагогической технологии «автопортрет» (знакомство). Информационная лекция, лекция-презентация, просмотр видеоматериалов, их обсуждение. Работа в парах и малых группах	Письменные ответы на вопросы при использовании технологии «автопортрет», Подготовка сообщений по теме, выполнение практических работ	Беляева М.И. Практикум по технологии обработки пищевых продуктов: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ; НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород: НовГУ им. Ярослава Мудрого, 2015. – 71 с.
1.2 Физиология питания. Дизайн блюд. Лечебно-профилактическое питание. Рациональное питание.	Проблемная лекция, Лекция–презентация, показ видеофильмов, индивидуальная и групповая работа	Выполнение наглядных пособий, работа с текстом для подготовки к участию в беседе, Выполнение практической работы	
1.3 Технологический процесс механической обработки овощей.	Информационная лекция Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа	Составление таблицы, Выполнение практической работы	
1.4 Холодные блюда и закуски	Информационная лекция Проблемная лекция Индивидуальная работа	Составление таблицы, ведение терминологического словаря Выполнение практической работы	
1.5 Блюда из овощей и грибов	Лекция-презентация, показ видеофильмов,	Составление таблицы, выполнение наглядного пособия Выполнение практической работы	

1.6 Технология приготовления из круп, бобовых и макаронных изделий	Мини-лекция, работа с текстом, Индивидуальная работа	Работа с текстом, подготовка к беседе	
1.6 Технологические процессы приготовления супов	Лекция-презентация, Индивидуальная работа	ведение терминологического словаря Выполнение практической работы	
1.7 Технологические процессы приготовления соусов	Информационная лекция	ведение терминологического словаря Выполнение практической работы	
1.8 Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	Лекция-презентация, показ видео фильмов	Выполнение практической работы, составление таблицы	
1.9 Технологические процессы приготовления блюд из мяса	Лекция-презентация,	ведение терминологического словаря, составление таблицы Выполнение практической работы	
1.10 Технология приготовления блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика	Информационная лекция	ведение терминологического словаря, составление конспекта	
1.11 Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога	Лекция-презентация,	Работа с текстом, подготовка к собеседованию	
1.12 Технологические процессы приготовления сладких блюд	Информационная лекция Работа в парах и малых группах	ведение терминологического словаря, составление конспекта	
1.13 Технология приготовления горячих и прохладительных напитков	Информационная лекция	Работа с текстом, подготовка к собеседованию	
1.14 Технологические процессы приготовления изделий из теста	Лекция-презентация,	ведение терминологического словаря Выполнение практической работы. Выполнить контрольную работу (ауд. СРС-2).	
УЭМ-2 - Практикум по обработке пищевых продуктов			
2.1 Приготовление салата	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, оформление таблиц, схем, инструкционных или технологических карт	Выполнение лабораторной работы	Беляева М.И. Практикум по технологии обработки пищевых продуктов: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных
2.2 Приготовление бутербродов и закусок	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа	Выполнение лабораторной работы	
2.3 Приготовление блюд из овощей и грибов	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа	Выполнение лабораторной работы	
2.4 Приготовление	Работа в парах и малых группах	Выполнение лабораторной работы	

блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Индивидуальная работа		работ; НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород: НовГУ им. Ярослава Мудрого, 2015. – 71 с.
2.5 Приготовление супов	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, оформление таблиц, схем, инструкционных или технологических карт	Выполнение лабораторной работы	
2.6 Приготовление соусов	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, составление таблиц	Выполнение лабораторной работы	
2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, составление таблиц	Выполнение лабораторной работы	
2.8 Приготовление блюд из мяса	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, оформление таблиц, схем, инструкционных или технологических карт по приготовлению блюд из мяса	Выполнение лабораторной работы	
2.9 Приготовление блюд из птицы	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, оформление таблиц, схем, инструкционных или технологических карт по приготовлению блюд из птицы	Выполнение лабораторной работы	
2.10 Приготовление блюд из яиц и творога	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, оформление таблиц, схем, инструкционных или технологических карт по приготовлению блюд из яиц и творога	Выполнение лабораторной работы	
2.11 Приготовление сладких блюд	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, оформление таблиц, схем, инструкционных или технологических карт по приготовлению сладких блюд	Выполнение лабораторной работы	
2.12 Приготовление горячих и прохладительных напитков	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, оформление таблиц, схем, инструкционных или технологических карт по приготовлению напитков	Выполнение лабораторной работы	

2.13 Приготовление изделий из теста	Работа в парах и малых группах Индивидуальная работа, оформление таблиц, схем, инструкционных или технологических карт по приготовлению изделий из теста	Выполнение лабораторной работы	
-------------------------------------	---	--------------------------------	--

2. Методические рекомендации по практическим занятиям (УЭМ-1) учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов»

Цель практических занятий – углубить, расширить и закрепить знания студентов по теоретической части модуля; сформировать умения и навыки; развить их научное мышление и речь; проверить и оценить их компетентность в области технологии обработки пищевых продуктов.

Основные задачи практических занятий:

- 1 Формирование профессионально-педагогической позиции студентов;
- 2 Развитие исследовательских умений, необходимых для полноценного образования;
- 3 Развитие умений работы с различными источниками информации;
- 4 Формирование и развитие профессионального мышления студентов через освоение понятийного аппарата;
5. Развитие способности студентов к выступлению, к презентации результатов своих исследований

Рекомендации по оформлению практических работ.

На практических занятиях студенты выявляют, обсуждают, объясняют различные проблемы технологии обработки пищевых продуктов в технологическом образовании, формулируют и аргументируют свою точку зрения и т.д.

Задания практических занятий выполняются в виде презентаций и докладов с последующим выступлением перед группой.

Порядок оформления практических работ:

- 1 Дата выполнения.
- 2 Практическая работа № (записать номер).
- 3 Название работы.
- 4 Цель (записать цель работы).
- 5 Ответы на вопросы или отчет по заданию.
- 7 Перечень использованной литературы (оформляется по установленным правилам).
- 8 Вывод должен отражать результаты самостоятельной работы студента

Темы и содержание практических занятий

Практическое занятие № 1

Тема. Организация и значение лечебного питания

Цель работы: формированию представления об организации и значении лечебно-профилактического питания.

Работы выполняются индивидуально

1. Составить доклад о диетах по номерам (темы распределяются) и их назначениях.

Форма отчета: студент представляет отчет по работе следующего содержания:

-наименование и цель работы

- приготовление диетических блюд.
- требования хранения и подачи к столу блюд диетического питания
 - вывод к работе о необходимости диетического питания

Литература [1,2,3,5,7,9,11]

Контрольные вопросы: собеседование

1. Что изучает наука «Физиология питания»?
2. Историю развития и становления данной науки.
3. Общие принципы регулирования роста, развития и функционирования живых организмов.
4. Методики изучения функций пищеварительного тракта.
5. Особенности пищеварения в ротовой полости и методики исследования слюноотделения.
6. Особенности пищеварения в желудке. Состав желудочного сока и расщепление пищи в желудке, фазы желудочной секреции.
7. Желчь, ее образование и участие в пищеварении.
8. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья.

Практическая работа № 2

Тема: Теории питания.

Цель занятия: формирование представлений студентов о различных теориях питания

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

- 1 Макробиотика
- 2 Теория совместимости продуктов
- 3 Сбалансированное питание
- 4 Раздельное питание

Задание и указание к практической работе.

Работы выполняются индивидуально

1. Составить доклад-презентацию о теориях питания (темы распределяются), их недостатках и достоинствах.

Форма отчета: студент представляет отчет по работе следующего содержания:

- наименование и цель работы
- характеристика теории питания
- вывод о недостатках и достоинствах теории питания

Форма отчета: практическая работа в соответствии с порядком выполнения задания.

Литература [1,2,3,5,7,8,9,11]

Контрольные вопросы: собеседование

- 1) Назовите основные характеристики теории макробиотиков
- 2) Что такое рациональное питание и его отличия от раздельного питания
- 3) Дайте характеристику теории совместимости продуктов

Практическая работа № 3

Тема: Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину

Цель занятия: формирование представления о сервировке стола

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

- 1 Сервировка стола, посуда и столовые приборы
- 2 Сервировка стола в будние дни
- 3 Праздничная сервировка стола. Банкеты и фуршеты.

Форма отчета: создание наглядного пособия, презентации. Выступление с докладом. Участие в коллективном обсуждении выполненного задания.

Литература [1.2.3.4.5,6,7,8,9,10]

Контрольные вопросы: собеседование

1. В какой последовательности нужно брать столовые приборы стола?
2. Чем отличается праздничная сервировка стола от будничной?
3. Охарактеризуйте сервировку стола на банкете и на фуршете.

Практическая работа № 4

Тема: Оформление и кулинарное украшение блюд. Карвинг

Цель занятия: формирование представлений об оформлении блюд и развитие умений по их украшению

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

1. Формирование умений применять теоретические знания при решении практических задач;
2. Формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
3. Развитие творческих способностей, профессионального мышления

Задание:

1. Подготовить и выступить с докладом о способах украшения блюд, о правилах их оформления.
2. Произвести украшения бутербродов, салатов, используя имеющиеся столовые приборы, инструменты и приспособления.

Контрольные вопросы: собеседование

1. Дайте определение слову карвинг и охарактеризуйте понятие.
2. Какие правила существуют при оформлении блюд?
3. Какие виды украшения блюд вы знаете?

Практическая работа № 5

Тема: Специи и их использование

Цель занятия: формирование представлений о специях, приправах их происхождении и использовании

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

1. Формирование умений применять теоретические знания при решении практических задач;
2. Формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
3. Развитие творческих способностей, профессионального мышления

Задание

Подготовить презентацию или доклад и выступить с ним, организовать дискуссию с группой

Контрольные вопросы: собеседование

1. Каково назначение специй?
2. Как долго можно хранить специи?
3. Где специи появились?

Практическая работа № 6

Тема: Национальные кухни народов мира

Цель занятия: создать представление у студентов о разнообразии кухонь и специфике кухонь народов мира.

Обсуждению подлежат следующие вопросы:

1. Формирование умений применять теоретические знания при решении практических задач;
2. Формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
3. Развитие творческих способностей, профессионального мышления

Задание

Подготовить презентацию-доклад о выбранной и утвержденной преподавателем национальной кухне, организовать дискуссию с группой

Вопросы для закрепления материала:

1. Чем отличаются восточная кухня от средиземноморской?
2. Какая национальная кухня считается началом родоначальницей?
3. Что явилось предпосылкой развития различных национальных кухонь?

Параметры оценки

Оценочное средство	Вид контроля	Критерии оценки	Оценка в баллах Мах -4
Практическая работа ПР- 1-6	Текущий	-Умеет ставить цели, логически верно их формулирует -Обладает знаниями по текущей теме -Знает о принципах успешного выступления и владеет умением выступать перед группой	Полное соответствие ответа критериям 4 балла
		-Имеет представление о текущей теме -Может испытывать затруднения в выборе цели - Может испытывать затруднения при исследовании темы	Некоторое несоответствие 3 балла
		-Испытывает трудности при выступлении -Обладает неполным представлением о текущей теме -Не в полной мере владеет умением ставить цели	Частичное соответствие 2 балла

Список литературы

Список основной литературы

- 1.Теплов В.И. , Боряев В.Е. Физиология питания. – М.; Издательство торговая - корпорация «Дашкови Ко», , 2010
- 2.Мартинчик А.Н. , Королев А .А. , Несвижский Ю.В. , Микробиология, физиология питания, санитария М.: Академия, , 2010
3. Мартинчик А.Н. , Королев А.А., Трофименко Л.С. Физиология питания, санитария и гигиена. - М.: А кадемия,, 2010
4. Брейтбург А.М. Рациональное питание. М., Госторгиздат, 2010
5. Губергриц А.Я., Циммерман Я- С. Лечебное питание при внутренних болезнях. Киев, «Здоровья», 2010
6. Закржевский Е.Б. Лекции по диететике. Л., Медгиз, , 2010
7. Лечебное питание. Практическое руководство. – М.: Торсинг, 2009.
8. Лорис И.Ф. Лечебное питание. М., 2009.
- 9.. Маршак М.С. Краткий справочник по лечебному питанию. М, Медгиз, 2011
10. . Маршак М.С. Организация лечебного питания в больничных учреждениях. М., Медгиз, 2011

Список дополнительной литературы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. , 2010
- 2.Сборник рецептур блюд диетического питания. 2010
- 3.Химический состав российских продуктов питания справочник под редакцией И.М. Скурихина, В.А. Тульяна . -М., ДеЛиПринт, , 2010
- 4.Корлев А.А. Гигиена питания - М.: Академия, 2009

3. Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по УЭМ-2 «Практикум обработки пищевых продуктов»

Выполнение лабораторных работ способствует систематизации имеющихся у студентов теоретических знаний и практическому их закреплению эмпирическим методом. Лабораторные работы имеют большое воспитательное значение, способствуют развитию мышления и приобретению профессиональной уверенности у студентов, призваны обеспечить реализацию комплекса целей и задач.

Лабораторные работы выполняются на базе кафедры.

В процессе выполнения лабораторных работ в зависимости от содержания заданий студенты должны соблюдать элементарные требования по технике безопасности и противопожарной безопасности.

Цель лабораторных занятий

Формирование у студентов знаний и умений по основам практикума обработки пищевых продуктов

Задачи лабораторных занятий

Лабораторные занятия направлены на развитие:

- способности к самостоятельному анализу состояния конкретной учебно-научной проблемы, к выполнению практического задания с обсуждением предлагаемых вариантов его решения;
- понимания студентами теоретических основ, на которых базируется данная лабораторная работа, связи теории с практикой;
- творческого мышления, творческих способностей и наблюдательности в ходе реальных образовательных процессов;
- умения анализировать и обобщать полученные результаты; делать из них логические выводы и находить им практическое применение;
- умения четко, точно, лаконично и грамотно формулировать свои мысли, участвовать в научной дискуссии;
- умения пользоваться учебной, научно-популярной и справочной литературой;

По окончании занятия студенты оформляют отчет по каждой работе. В отчете должен быть освещен материал по выполнению лабораторной работы в последовательности, указанной в задании.

В период выполнения лабораторной работы преподаватель контролирует и проводит консультации для студентов.

Рекомендации по оформлению лабораторных работ

Лабораторные работы желательно оформлять на листах формата А4. Их можно использовать во время учебных (педагогических) практик и в последующей педагогической работе.

Порядок оформления лабораторных работ:

1. Дата выполнения.
2. Лабораторная работа № (записать номер).
3. Название работы.
4. Цель (записать цель работы).
5. Перечень оснащения (обеспечивает кафедра).
6. Вопросы, на которые необходимо ответить, или отчет по заданию.
7. Вывод. Должен отражать результаты самостоятельной работы студента. Очень ценно, если здесь будут отражены возникшие замечания и предложения по методике преподавания отдельных тем, разделов, по учебным материалам, литературе и т.д.

Выполнение лабораторных работ должно соответствовать требованиям и темам, описанным в методическом учебном пособии: Беляева М.И. Практикум по технологии обработки пищевых продуктов: учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ; НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород: НовГУ им. Ярослава Мудрого, 2015. – 71 с..

Параметры оценки для лабораторных работ 1-13
Краткая характеристика используемых оценочных средств

Оценочное средство	Вид контроля	Критерии оценки	Оценка в баллах
Лабораторная работа ЛР-1-13	Текущий	Способен применять испытательную технику, анализировать способы определения свойств продуктов Может самостоятельно использовать знания области современной техники	Полное соответствие ответов критериям 9-10 баллов
		Демонстрирует понимание современных способов испытания продуктов, обеспечивающих качество продукции Способен применять классические способы испытаний на практике	Некоторое соответствие ответов критериям 7-8 баллов
		Испытывает трудности в выборе и реализации способов испытания продуктов	Частичное соответствие ответов критериям 5-6 баллов

4 Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов

Для подготовки к практическим, лабораторным работам, собеседованию рекомендуется пользоваться основной и дополнительной учебно-методической литературой, представленной в таблице приложение А1.

Основные виды самостоятельной работы, этапы и организацию студенты прорабатывают по методическим рекомендациям «Организация самостоятельной работы студентов: метод. рекомендации / Авторы-сост. С.Н. Горычева, Е. Ю. Игнатьева; НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород, 2013. – 60 с.»

5. Организация и проведение контроля

Основные положения по организации проведению аттестации приводятся в рекомендациях «Средства оценивания результатов обучения студентов вуза: метод. рекомендации / Автор-сост. Е.Ю. Игнатьева; НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород, 2013. – 66 с.»

По результатам работы студентам начисляются баллы в соответствии с паспортом ФОС.

Паспорт Фонда оценочных средств (ФОС)
по модулю «Технология обработки пищевых продуктов»

№	Модуль, раздел (в соответствии с РП)	Контролируемые Компетенции	ФОС	
			Вид оценочного средства	Количество заданий
1	2	3	4	5
1	УЭМ 1 - Технология обработки пищевых продуктов			
1.1	Введение. Цель и задачи изучения курса. Основные категории.	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.2	Физиология питания. Дизайн блюд. Лечебно-профилактическое питание. Рациональное питание.	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2

1.3	Технологический процесс механической обработки овощей.	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.4	Холодные блюда и закуски	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2
1.5	Блюда из овощей и грибов	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.6	Технология приготовления из круп, бобовых и макаронных изделий	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2
1.7	Технологические процессы приготовления супов	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.8	Технологические процессы приготовления соусов	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.9	Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.10	Технологические процессы приготовления блюд из мяса	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.11	Технология приготовления блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.12	Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2
1.13	Технологические процессы приготовления сладких блюд	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	1
1.14	Технология приготовления горячих и прохладительных напитков	СКТ-4	Собеседование Практическая работа	2
1.15	Технологические процессы приготовления изделий из теста	СКТ-4	Собеседование Контр. работа	1
2	УЭМ 2 – Практикум по обработке пищевых продуктов			
2.1	Приготовление салата	СКТ-4	Лабораторная работа	2
2.2	Приготовление бутербродов и закусок	СКТ-4	Лабораторная работа	4
2.3	Приготовление блюд из овощей и грибов	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.4	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.5	Приготовление супов	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.6	Приготовление соусов	СКТ-4	Лабораторная работа	1

2.7	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.8	Приготовление блюд из мяса	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.9	Приготовление блюд из птицы	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.10	Приготовление блюд из яиц и творога	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.11	Приготовление сладких блюд	СКТ-4	Лабораторная работа	1
2.12	Приготовление горячих и прохладительных напитков	СКТ-4	Лабораторная работа	2
2.13	Приготовление изделий из теста	СКТ-4	Лабораторная работа	1
	Аттестация		Экзамен	

Контрольные вопросы для экзамена по модулю «Технология обработки пищевых продуктов»

1. Обработка чешуйчатой рыбы
2. Механическая кулинарная обработка картофеля. Формы нарезки, назначение.
3. Кулинарная обработка капустных (капуста белокочанная, цветная, кольраби, брюссельская). Форма нарезки, размер, назначение.
4. Общие правила жарки рыбы основным способом.
5. Кулинарная обработка луковых (лук репчатый, зеленый, чеснок). Формы нарезки, назначение.
6. Кулинарная обработка плодовых (томаты, перед стручковый сладкий, огурцы). Формы нарезки, назначение.
7. Цель панирования, отбивания, маринования мясных полуфабрикатов.
8. Кулинарная обработка грибов (свежие, сушеные, соленые и маринованные).
9. Определение доброкачественности рыбы. Обработка мелкой чешуйчатой рыбы для использования в целом виде.
10. Общие правила варки заправочных супов.
11. Сырники из творога: приготовление, подача, качественная оценка.
12. Признаки доброкачественности мяса.
13. Значение соусов в питании. Приготовление белого соуса, подача, качественная оценка.
14. Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее.
15. Соус красный основной: приготовление, качественная оценка.
16. Основные правила варки каш. Каша гречневая рассыпчатая: приготовление, подача, качественная оценка.
17. Приготовление полуфабрикатов из рыбы (угол нарезки и вид тепловой обработки).
18. Подготовка круп к варке.
19. Общие правила запекания рыбы. Качественная оценка.
20. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
21. Значение холодных блюд и закусок в питании. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд, закусок.
22. Признаки доброкачественности мяса. Механическая кулинарная обработка мяса.
23. Способы оттаивания мороженой рыбы.
24. Особенности обработки сельди.

25. Приготовление блинчиков, качественная оценка.
26. Способы вымачивания соленой сельди.
27. Рациональное питание и лечебное питание.
28. Питательные вещества.
29. Виды теста. Дрожжевое тесто.
30. Обработка бесчешуйчатой рыбы
31. Термическая обработка продуктов
32. Сервировка стола.
33. Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд.
34. Бульоны: виды, приготовление, качественная оценка.

Вопрос для всех (практический)

1. Общие правила приготовления бутербродов. Виды бутербродов, качественная оценка. (Рассказать о своем виде бутерброда).

Пример билета к экзамену по учебному модулю «Технология обработки пищевых продуктов»

Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого
Кафедра педагогики, технологии и ремесел

Экзаменационный билет № 1

Модуль «Технология обработки пищевых продуктов»

Для направления 44.03.05 –Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) «Технология и информатика»

1. Сырники из творога: приготовление, подача, качественная оценка.
2. Подготовка круп к варке.
3. Общие правила приготовления бутербродов. Виды бутербродов, качественная оценка. (Рассказать о своем виде бутерброда). Закрытый бутерброд.

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой _____ П.А. Петряков

Принято на заседании кафедры, протокол №5 от 25.05.2017

Приложение Б

**Технологическая карта учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов»
по направлению подготовки 44.03.05 – Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) «Технология и информатика»
семестр 3, ЗЕ-6, вид аттестации - ЭКЗ, acad. часов - 216, баллов рейтинга - 300**

№ и наименование раздела учебного модуля, КП/КР	№ неде- ли сем.	Трудоемкость, ак. час					Вид текущего контроля успеv. (в соотв. с паспортом ФОС)	Максим. кол-во баллов рейтинга
		Аудиторные занятия				СРС		
		ЛЕК	ПЗ	ЛР	АСР С			
УЭМ 1 Технология обработки пищевых продуктов	1-9	18	18		6	45		125
1.1 Введение. Цель и задачи изучения курса. Основные категории.	1	1	1			3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.2 Физиология питания. Дизайн блюд. Лечебно-профилактическое питание. Рациональное питание.	1	1	2		1	3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.3 Технологический процесс механической обработки овощей.	2	1	1		1	3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.4 Холодные блюда и закуски	2	1	1		1	3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.5 Блюда из овощей и грибов	3	1	1		1	3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.6 Технология приготовления из круп, бобовых и макаронных изделий	3	1	1		1	3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.7 Технологические процессы приготовления супов	4	2	1			3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.8 Технологические процессы приготовления соусов	5	1	2		1	3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.9 Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря	5	1	1			3	Собеседование Практическая работа	4 4

1.10 Технологические процессы приготовления блюд из мяса	6	2	1			3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.11 Технология приготовления блюд из мяса птицы, пернатой дичи и кролика	7	1	1			3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.12 Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога	8	1	1			3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.13 Технологические процессы приготовления сладких блюд	8	1	2			3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.14 Приготовление горячих и прохладительных напитков	9	1	1			3	Собеседование Практическая работа	4 4
1.15 Технологические процессы приготовления изделий из теста	9	2	1			3	Собеседование Контр. работа	4 9
УЭМ 2 – Практикум по обработке пищевых продуктов	10-18			54	12	45		125
2.1 Приготовление салата	10			4	1	3	Лабораторная работа	9
2.2 Приготовление бутербродов и закусок	11			4		3	Лабораторная работа	10
2.3 Приготовление блюд из овощей и грибов	11			4	1	3	Лабораторная работа	10
2.4 Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	12			4	1	3	Лабораторная работа	9
2.5 Приготовление супов	13			4	1	3	Лабораторная работа	10
2.6 Приготовление соусов	14			4	1	4	Лабораторная работа	10
2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.	14			4	1	4	Лабораторная работа	10
2.8 Приготовление блюд из мяса	15			5	1	4	Лабораторная работа	10
2.9 Приготовление блюд из птицы	16			4	1	3	Лабораторная работа	10
2.10 Приготовление блюд из яиц и творога	16			4	1	3	Лабораторная	9

							работа	
2.11 Приготовление сладких блюд	17			4	1	4	Лабораторная работа	9
2.12 Приготовление горячих и прохладительных напитков	17			4	1	4	Лабораторная работа	9
2.13 Приготовление изделий из теста	18			5	1	4	Лабораторная работа	10
Семестровая аттестация	18					36	экзамен	50
Итого:		18	18	54	18	126		300

Критерии оценки качества освоения студентами дисциплины (в соответствии с Положением «Об организации учебного процесса по основным образовательным программам высшего профессионального образования»):

(оценка «удовлетворительно») – 150 – 209,

(оценка «хорошо») – 210-269,

(оценка «отлично») – 270-300

**Карта учебно-методического обеспечения
учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов»**

Направление подготовки 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
«Технология и информатика»

Формы обучения: очная

Курс: 2, семестр: 3

Часов: всего - 216, лекций - 18, практ. зан. - 18, лаб. раб. - 54, СРС ауд. - 18, ЭКЗ - 36

Обеспечивающая кафедра: «Педагогика, технологии и ремесел»

Таблица 1- Обеспечение учебного модуля учебными изданиями

Библиографическое описание* издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол.стр.)	Кол.экз. в библ. НовГУ	Наличи е в ЭБС
Учебники и учебные пособия		
1.Теплов В.И. Физиология питания. – М.; Издательство торговая - корпорация «Дашков и Ко», 2010, 451с	3	
2. Дроздова Т.М., Физиология питания: учеб.для вузов – Новосибирск: - Библиогр. 2007 г.- 348 с	12	
Учебно-методические издания		
1. Рабочая программа учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов» по направлению 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) «Технология и информатика»/ Беляева М.И. - 2015. – 26 с.	2	
2. Технологии обработки пищевых продуктов: метод. Указания к лабораторным работам / сост. М.И. Беляева; НовГУ им. Ярослава Мудрого. – Великий Новгород, 2015. – 64 с.	10	

Таблица 2 – Информационное обеспечение модуля

Название программного продукта, интернет-ресурса	Электронный адрес	Примечание
1. Пищевая и перерабатывающая промышленность [Электронный ресурс] : Документальная база данных,1985-01.2005 гг. / Рос.с.-х.акад.,Центр.науч.с.-х.б-ка. - М., 2005. - 1 электрон.опт.диск (CD-ROM). - Систем.требования не указаны;Описание со вкл.л.и этикетки видеодиска;Объем базы данных:54330 записей;Ретроспектива:январь.1985-декабрь.2004 гг. - 847.54.		Ф6-2
2. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия,2004 [Электронный ресурс] : На 2 дисках. Диск N1. - с изм.и доп. - М. : Кирилл и Мефодий, 2004. - 1 электрон.опт.диск (CD-ROM). - (Кирилл и Мефодий.Знания обо всем;Современная мультимедиа-энциклопедия). - Систем.требования:Celeron/Pentium,32 Мб ОЗУ,Windows 98 и выше,CD-ROM дисковод,видеокарта SVGA 800x600,мышь,Internet Explorer 5.0;Сведения для библиогр.описания со вкл.л.;Дата изд.1996,1998,2002,2004;2 диска в одном контейнере;Диск N1 описан как самостоят.изд.;Цена комплекта 118.59 . - 59.28.		Ф1-1
3. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия,2004 [Электронный ресурс] : На 2 дисках. Диск N2. - с изм.и доп. - М. : Кирилл и Мефодий, 2004. - 1 электрон.опт.диск (CD-ROM). - (Кирилл и Мефодий.Знания обо всем;Современная мультимедиа-энциклопедия). - Систем.требования:Celeron/Pentium,32 Мб ОЗУ,Windows 98 и выше,CD-ROM дисковод,видеокарта SVGA 800x600,мышь,Internet Explorer 5.0;Сведения для библиогр.описания со вкл.л.;Дата изд.1996,1998,2002,2004;2 диска в одном контейнере;Диск N2 описан как самостоят.изд.;Цена комплекта 118.59 . - 59.31.		Ф1-1

Таблица 3 – Дополнительная литература

Библиографическое описание* издания (автор, наименование, вид, место и год издания, кол. стр.)	Кол. экз. в библ. НовГУ	Наличие в ЭБС
Дубцов Г.Г., Технология приготовления пищи: учебное пособие для сред.и нач. проф. образования – 4 – е изд., - М: Академия, 2006 г. 268 с.	2	
Справочник технолога общественного питания / Ред.О.П.Степанова. - М. : Колос, 2000. - 415с.	6	
Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для нач. проф. образования. - М. : Академия, 2004. - 281,[2]с	2	

Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. пособие для нач. проф. образования. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 281,[1]с.	2	
Технология : учеб. для учащихся 7 кл. общеобразоват. шк. (вариант для девочек) / Под ред. В.Д.Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2002. - 237с.	12	
Анфимова Н.А. Кулинария : учебник. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 322,[2]с.	2	
Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд : учеб. пособие для нач. проф. образования. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 190,[1]с.	2	
Татарская Л. Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб. пособие для нач. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 106,[2]с.	2	
Усов В.В. Основы кулинарного мастерства : учеб. пособие для сред. проф. образования. - М. : Академия, 2007. - 601,[2]с.	2	

Учебно-методическое обеспечение модуля 100 %.
Действительно для учебного года 2017/2018

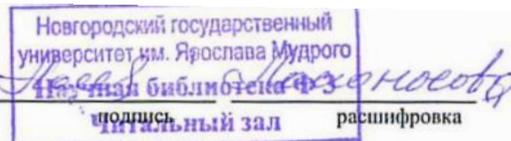
Зав. кафедрой _____ *Истряков* **Истряков**
03.02.2017г.

СОГЛАСОВАНО

НБ НовГУ:

Зав. отделом

 должность



Приложение Г

Паспорта компетенций учебного модуля «Технология обработки пищевых продуктов» по направлению подготовки 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) «Технология и информатика»
СКТ–4 Владеть основными видами и способами обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов

Уровни	Показатели	Оценочная шкала		
		удовлетворительно	хорошо	отлично
Базовый уровень	Знает правила, приемы и способы обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Имеет представление о правилах и способах обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Демонстрирует готовность использования правил и основных приемов обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Владеет глубокими знаниями способов обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов
	Готов применять современные методики, приемы и компьютерные средства для изучения способов обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Может применять отдельные современные методики, приемы и компьютерные средства для обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Аргументировано применяет методы, приемы компьютерные и дидактические средства для обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Имеет устойчивую мотивацию к применению методов, приема компьютерных и дидактических средств для обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов.
	Владеет приемами механической и ручной обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Испытывает затруднения в выборе приемов механической и ручной обработки материалов, продуктов и полуфабрикатов	Способен применять механическую и ручную обработку материалов, продуктов и полуфабрикатов	На основе опыта способен осуществлять выбор и применять на практике механическую и ручную обработку материалов, продуктов и полуфабрикатов