

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА
 Должность: РЕКТОР
 Дата подписания: 14.10.2022 14:57:32
 Уникальный программный ключ:
 9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ЮУГПУ)
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

| | |
|---------------|--|
| Шифр | Наименование дисциплины (модуля) |
| Б1.В.01.ДВ.03 | Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании |

| | |
|--|---|
| Код направления подготовки | 44.03.05 |
| Направление подготовки | Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) |
| Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль) | Технология. Дополнительное образование (Художественно-эстетическое) |
| Уровень образования | бакалавр |
| Форма обучения | очная |

Разработчики:

| Должность | Учёная степень, звание | Подпись | ФИО |
|-----------------------|------------------------|---------|--------------------------------|
| Старший преподаватель | | | Пушкарская Светлана Фарважевна |

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

| Кафедра | Заведующий кафедрой | Номер протокола | Дата протокола | Подпись |
|---|------------------------------|-----------------|----------------|---------|
| кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин | Кирсанов Вячеслав Михайлович | 10 | 13.06.2019 | |
| кафедра технологии и психолого-педагогических дисциплин | Кирсанов Вячеслав Михайлович | 1 | 10.09.2020 | |
| | | | | |

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Пояснительная записка | 3 |
| 2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю) | 5 |
| 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий | 6 |
| 4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | 10 |
| 5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) | 12 |
| 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины | 16 |
| 7. Перечень образовательных технологий | 18 |
| 8. Описание материально-технической базы | 19 |

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании» относится к модулю части, формируемой участниками образовательных отношений, Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является дисциплиной по выбору.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 час.

1.3 Изучение дисциплины «Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Методика обучения и воспитания (по технологии. дополнительное образование (художественно-эстетическое))», «Модуль 7 "Методический"», «Оформление кулинарных и кондитерских изделий», «Педагогика», «Современное оборудование пищевого производства», «Технология приготовления пищи», «Товароведение продовольственных продуктов», при проведении следующих практик: «учебная практика (по обработке пищевых продуктов)».

1.4 Дисциплина «Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Технологии ведения домашнего хозяйства», «Технологии сферы услуг», «Учет национальных региональных и этнокультурных особенностей в технологии», «Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Формирование готовности к формированию культуры питания и быта учащихся.

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) изучить основы рационального питания;
- 2) изучить правила сервировки стола;
- 3) изучить технологию приготовления праздничных блюд;
- 4) расширить представление о методах обучения и воспитания при изучении раздела «Технология обработки пищевых продуктов»;
- 5) сформировать готовность формировать культуру здорового образа жизни у учащихся;
- 6) сформировать навыки приготовления кулинарных блюд;
- 7) сформировать уважение к культуре и традициям народов России.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

| № п/п | Код и наименование компетенции по ФГОС |
|--|---|
| Код и наименование индикатора достижения компетенции | |
| 1 | ПК-1 способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по преподаваемому предмету в профессиональной деятельности |
| | ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения |
| | ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса |
| | ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач |
| 2 | УК-5 способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах |
| | УК 5.1 Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. |
| | УК 5.2 Умеет анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах. |
| | УК 5.3 Владеет навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей. |

| № п/п | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Образовательные результаты по дисциплине |
|-------|--|--|
|-------|--|--|

| | | |
|---|---|---|
| 1 | ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения | 3.1 Знает основы рационального питания. 3.2 Знает технологию приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. 3.4 Знает методы формирования культуры питания учащихся. 3.5 Знает правила сервировки стола. |
| 2 | ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса | У.1 Умеет использовать методы обучения в образовательном процессе. У.3 Умеет планировать работу учителя по формированию культуры питания учащихся. У.4 Умеет рассчитывать рацион питания. У.5 Умеет производить необходимые технологические расчеты. |
| 3 | ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач | В.1 Владеет навыками организации и проведения занятий с использованием возможностей образовательной среды. В.3 Владеет навыками приготовления и оформления кулинарной продукции. |
| 1 | УК 5.1 Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте. | 3.3 Знает кулинарные традиции народов России. |
| 2 | УК 5.2 Умеет анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах. | У.2 Анализирует особенности кулинарных традиций народов России. |
| 3 | УК 5.3 Владеет навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей. | В.2 Воспринимает межкультурную коммуникацию как диалог культур, нацелен на сотрудничество |

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

| Наименование раздела дисциплины (темы) | Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах) | | | | Итого часов |
|--|--|----------|-----------|----------|-------------|
| | СРС | Л | ЛЗ | ПЗ | |
| Итого по дисциплине | 40 | 6 | 20 | 6 | 72 |
| Первый период контроля | | | | | |
| <i>Теоретические основы формирования культуры питания</i> | 6 | 6 | | | 12 |
| Физиология питания | | 2 | | | 2 |
| Алиментарно-зависимые заболевания | | 2 | | | 2 |
| Методы обучения и педагогические технологии | 6 | 2 | | | 8 |
| <i>Планирование работы учителя. Изучение кулинарных традиций народов России</i> | 16 | | | 6 | 22 |
| Национальные кулинарные традиции | 2 | | | 2 | 4 |
| Планирование работы учителя технологии по формированию культуры здорового питания | 4 | | | 2 | 6 |
| Планирование работы кружка по изучению национальной кухни народов России | 10 | | | 2 | 12 |
| <i>Технология приготовления праздничных блюд. Правила сервировки</i> | 12 | | 16 | | 28 |
| Технология приготовления рождественских блюд | 2 | | 4 | | 6 |
| Технология приготовления национальной выпечки | 2 | | 4 | | 6 |
| Технология приготовления десертов и мучных кондитерских изделий | | | 4 | | 4 |
| Правила сервировки стола. Этикет за столом | 8 | | 4 | | 12 |
| <i>Проектная деятельность</i> | 6 | | 4 | | 10 |
| Защита проекта | 6 | | 4 | | 10 |
| Итого по видам учебной работы | 40 | 6 | 20 | 6 | 72 |
| Форма промежуточной аттестации | | | | | |
| Зачет | | | | | |
| Итого за Первый период контроля | | | | | 72 |

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 СРС

| Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения | Трудоемкость (кол-во часов) |
|--|--|
| 1. Теоретические основы формирования культуры питания | 6 |
| Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1) | |
| 1.1. Методы обучения и педагогические технологии Задание для самостоятельного выполнения студентом: Составить таблицу с перечнем и описанием методов и педагогических технологий, способствующих формированию культуры питания учащихся. Привести фрагменты уроков в качестве примера. Учебно-методическая литература: 16 | 6 |
| 2. Планирование работы учителя. Изучение кулинарных традиций народов России | 16 |
| Формируемые компетенции, образовательные результаты: УК-5: 3.3 (УК 5.1), У.2 (УК 5.2) ПК-1: В.1 (ПК.1.3), У.3 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2) | |
| 2.1. Национальные кулинарные традиции Задание для самостоятельного выполнения студентом: Темы докладов: 1. Кулинарные традиции Уральского региона. 2. Кулинарные традиции народов Севера. 3. Кулинарные традиции народов Сибири. 4. Кулинарные традиции народов Кавказа. 5. Зарубежная национальная кухня. Учебно-методическая литература: 11, 13 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2 | 2 |
| 2.2. Планирование работы учителя технологии по формированию культуры здорового питания Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Повторить методику расчета пищевой ценности пищевых продуктов и кулинарных блюд. 2. Изучить рекомендации по суточной калорийности питания для школьников. 3. Решить задачи по определению калорийности кулинарных блюд. Учебно-методическая литература: 16 | 4 |
| 2.3. Планирование работы кружка по изучению национальной кухни народов России Задание для самостоятельного выполнения студентом: 1. Разработать методический продукт по изучению национальной кухни. 2. Изготовить дидактические материалы. 3. Подготовить презентацию Учебно-методическая литература: 11, 16 | 10 |
| 3. Технология приготовления праздничных блюд. Правила сервировки | 12 |
| Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), В.3 (ПК.1.3), 3.5 (ПК.1.1) | |
| 3.1. Технология приготовления рождественских блюд Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить презентацию с обзором национальных новогодних и рождественских блюд. Учебно-методическая литература: 9, 10, 11, 13 | 2 |
| 3.2. Технология приготовления национальной выпечки Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовить презентацию с обзором национальной выпечки. Учебно-методическая литература: 13 | 2 |

| | |
|---|----------|
| 3.3. Правила сервировки стола. Этикет за столом Задание для самостоятельного выполнения студентом: I. Подготовить доклады: 1. Правила поведения за столом. 2. Правила сервировки стола. II. Подготовиться к демонстрации методов складывания салфеток. III. Подготовить к защите проект по тематической сервировке стола. Учебно-методическая литература: 8 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2 | 8 |
| 4. Проектная деятельность | 6 |
| Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-5: У.2 (УК 5.2), 3.3 (УК 5.1), В.2 (УК 5.3) | |
| 4.1. Защита проекта Задание для самостоятельного выполнения студентом: Подготовка к защите проекта по формированию культуры питания у учащихся. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2 | 6 |

3.2 Лекции

| Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание | Трудоёмкость (кол-во часов) |
|--|--------------------------------|
| 1. Теоретические основы формирования культуры питания | 6 |
| Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), 3.4 (ПК.1.1) | |
| 1.1. Физиология питания План: 1. Понятие о физиологии питания. 2. Пищеварение и обмен веществ в организме человека. 3. Белки, жиры, углеводы. Витамины, микро- и макроэлементы. 4. Принципы рационального питания. 5. Рацион питания для различных групп населения. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 6, 7 | 2 |
| 1.2. Алиментарно-зависимые заболевания План: 1. Заболевания, обусловленные неправильным питанием. 2. Алиментарно-зависимые заболевания и факторы, их вызывающие. 3. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний. 4. Диетическое питание. Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 6, 7 | 2 |
| 1.3. Методы обучения и педагогические технологии План: 1. Игровые методы. 2. Методы проблемного обучения. 3. Проектный метод. 4. Дидактические средства. 5. Педагогические технологии. Учебно-методическая литература: 16 | 2 |

3.3 Лабораторные

| Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание | Трудоёмкость (кол-во часов) |
|---|--------------------------------|
| 1. Технология приготовления праздничных блюд. Правила сервировки | 16 |
| Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-1: 3.2 (ПК.1.1), В.3 (ПК.1.3), 3.5 (ПК.1.1) | |

| | |
|--|----------|
| <p>1.1. Технология приготовления рождественских блюд</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение заданий. 3. Оформление лабораторной работы. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологию приготовления новогодних и рождественских блюд. 2. Разработать технологические схемы на блюда. 3. Приготовить и оформить блюда. 4. Провести органолептическую оценку блюд. 5. Оформить и сдать работу. <p>Учебно-методическая литература: 4, 5, 9, 10, 15</p> | 4 |
| <p>1.2. Технология приготовления национальной выпечки</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение заданий. 3. Оформление лабораторной работы. <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологию приготовления национальной выпечки. 2. Разработать технологические схемы на мучные кулинарные изделия. 3. Приготовить мучные кулинарные изделия. 4. Провести их органолептическую оценку. 5. Оформить и сдать отчет о работе. <p>Учебно-методическая литература: 14</p> | 4 |
| <p>1.3. Технология приготовления десертов и мучных кондитерских изделий</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить технологию приготовления десертов и мучных кондитерских изделий. 2. Разработать технологические схемы. 3. Приготовить и оформить десерты и мучные кондитерские изделия. 4. Оформить отчет о работе. <p>Учебно-методическая литература: 12, 13, 14, 15</p> | 4 |
| <p>1.4. Правила сервировки стола. Этикет за столом</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Правила поведения за столом. 2. Правила сервировки стола. 3. Методы складывания салфеток. 4. Защита проекта по тематической сервировке стола. <p>Учебно-методическая литература: 8 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p> | 4 |
| 2. Проектная деятельность | 4 |
| Формируемые компетенции, образовательные результаты: | |
| ПК-1: У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-5: У.2 (УК 5.2), 3.3 (УК 5.1), В.2 (УК 5.3) | |
| <p>2.1. Защита проекта</p> <p>Защита методического проекта по формированию культуры питания у учащихся.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p> | 4 |

3.4 Практические

| Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание | Трудоемкость (кол-во часов) |
|--|--------------------------------|
| 1. Планирование работы учителя. Изучение кулинарных традиций народов России | 6 |
| Формируемые компетенции, образовательные результаты: | |
| УК-5: 3.3 (УК 5.1), У.2 (УК 5.2) ПК-1: В.1 (ПК.1.3), У.3 (ПК.1.2), У.4 (ПК.1.2), У.5 (ПК.1.2) | |

| | |
|--|---|
| <p>1.1. Национальные кулинарные традиции</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особенности национальных кухонь народов России. 2. Влияние религиозных мировоззрений на традиции питания различных народов. 3. Факторы, влияющие на формирование основ национальной кухни. <p>Учебно-методическая литература: 11, 13</p> | 2 |
| <p>1.2. Планирование работы учителя технологии по формированию культуры здорового питания</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Выполнение задания: разработать план работы учителя технологии по формированию культуры питания у учащихся. 3. Рассчитать суточный рацион школьника. 4. Защита задания. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 6, 7</p> | 2 |
| <p>1.3. Планирование работы кружка по изучению национальной кухни народов России</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Актуализация знаний. 2. Защита методической разработки по формированию культуры питания во внеурочной деятельности. <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 15</p> | 2 |

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

| № п/п | Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц) | Ссылка на источник в ЭБС |
|----------------------------------|---|---|
| Основная литература | | |
| 1 | Барышева, Е. С. Биохимические основы физиологии питания : учебное пособие / Е. С. Барышева. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 200 с. — ISBN 978-5-7410-1676-3. | http://www.iprbookshop.ru/71266.html |
| 2 | Димитриев, А. Д. Основы физиологии питания : учебное пособие / А. Д. Димитриев. — Саратов : Вузовское образование, 2018. — 230 с. — ISBN 978-5-4487-0167-2. | http://www.iprbookshop.ru/74957.html |
| 3 | Барышева, Е. С. Физиология питания : учебное пособие для СПО / Е. С. Барышева. — Саратов : Профобразование, 2020. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-0532-5. | http://www.iprbookshop.ru/92192.html |
| 4 | Аширова, Н. Н. Основы кулинарии : учебно-методическое пособие / Н. Н. Аширова, Е. С. Бычкова, А. А. Дриль. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 184 с. — ISBN 978-5-7782-3347-8. | http://www.iprbookshop.ru/91272.html |
| 5 | Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 272 с. — ISBN 978-985-503-966-3. | http://www.iprbookshop.ru/94313.html |
| Дополнительная литература | | |
| 6 | Дроздова, Т. М. Физиология питания : учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 351 с. — ISBN 2227-8397. | http://www.iprbookshop.ru/4145.html |
| 7 | Терещук, Л. В. Физиология питания : практикум / Л. В. Терещук, К. В. Старовойтова. — Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2014. — 108 с. — ISBN 978-5-89289-795-2. | http://www.iprbookshop.ru/61284.html |
| 8 | Общественное питание. Мир в твоей тарелке : учебное пособие / Д. В. Хрундин, Н. К. Романова, С. В. Китаевская, О. А. Решетник ; под редакцией Е. И. Шевченко. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2011. — 87 с. — ISBN 978-5-7882-0989-0. | http://www.iprbookshop.ru/63746.html |
| 9 | Красичкова, А. Г. Встречаем Новый год и Рождество. Лучшие рецепты для праздничного стола / А. Г. Красичкова. — Москва : РИПОЛ классик, 2008. — 64 с. — ISBN 978-5-7905-4100-1. | http://www.iprbookshop.ru/37538.html |
| 10 | Левкина, Т. В. Празднуем Рождество : традиции, кулинарные рецепты, подарки / Т. В. Левкина. — Москва : Белый город, Дарь, 2009. — 400 с. — ISBN 978-5-485-00277-0. | http://www.iprbookshop.ru/50506.html |
| 11 | Марченко, В. В. Кухня народов мира : учебное пособие / В. В. Марченко, Н. В. Судакова. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2016. — 149 с. — ISBN 2227-8397. | http://www.iprbookshop.ru/66079.html |
| 12 | Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. | http://www.iprbookshop.ru/64415.html |
| 13 | Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. | http://www.iprbookshop.ru/88430.html |
| 14 | Сергачева, Е. С. Технология мучных кондитерских изделий. Лабораторные работы : учебно-методическое пособие / Е. С. Сергачева, А. Н. Андреев. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2013. — 68 с. — ISBN 2227-8397. | http://www.iprbookshop.ru/68211.html |
| 15 | Украшение блюд праздничного стола / составители И. Н. Некрасова. — Москва : РИПОЛ классик, 2010. — 64 с. — ISBN 978-5-7905-2541-4. | http://www.iprbookshop.ru/70946.html |

| | | |
|----|---|---|
| 16 | Теория и методика обучения технологии с практикумом : учебно-методическое пособие / М. Л. Субочева, Е. А. Вахтомина, И. П. Сапего, И. В. Максимкина. — Москва : Московский педагогический государственный университет, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-4263-0582-3. | http://www.iprbookshop.ru/75826.html |
|----|---|---|

4.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

| № п/п | Наименование базы данных | Ссылка на ресурс |
|-------|--|---|
| 1 | Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов | http://school-collection.edu.ru |
| 2 | Федеральный портал «Российское образование» | http://www.edu.ru |

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

| Код компетенции по ФГОС | | | | | | | | | |
|--|------------------|------------------|----------------------------|------------------------------|--------|-----------------|------|--------|--------------------------|
| Код образовательного результата дисциплины | Текущий контроль | | | | | | | | Промежуточная аттестация |
| | Доклад/сообщение | Задания к лекции | Мультимедийная презентация | Отчет по лабораторной работе | Проект | Таблица по теме | Тест | Задача | |
| ПК-1 | | | | | | | | | |
| 3.1 (ПК.1.1) | | | | | | | + | | + |
| 3.2 (ПК.1.1) | | | | + | | | | | + |
| У.1 (ПК.1.2) | | | | | + | | | | + |
| В.1 (ПК.1.3) | | | | | + | | | | + |
| 3.4 (ПК.1.1) | | | | | | + | | | + |
| У.3 (ПК.1.2) | | | | | + | | | | + |
| В.3 (ПК.1.3) | | | | + | | | | | + |
| У.4 (ПК.1.2) | | + | | | | | | | + |
| У.5 (ПК.1.2) | | | | | | | | + | + |
| 3.5 (ПК.1.1) | | | | | + | | | | + |
| УК-5 | | | | | | | | | |
| 3.3 (УК 5.1) | + | | | | + | | | | + |
| В.2 (УК 5.3) | | | | | + | | | | + |
| У.2 (УК 5.2) | | | + | | + | | | | + |

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Теоретические основы формирования культуры питания ":

1. Таблица по теме

Составить таблицу с перечнем и описанием методов и педагогических технологий, способствующих формированию культуры питания учащихся. Привести фрагменты уроков в качестве примера.

Количество баллов: 5

2. Тест

1. В чём заключается процесс ассимиляции?

- а) в расходе полезных веществ и энергии в организме;
- б) в накоплении и расходе полезных веществ в организме;
- в) в расходе энергии в организме;
- г) в накоплении полезных веществ и энергии в организме.

2. Какое питание называется сбалансированным?

- а) распределённое по времени суток, калорийности и количеству пищи;
- б) которое назначается в лечебных целях при конкретном заболевании;
- в) составленное с учётом физиологических потребностей организма, возраста, пола, веса, состояния здоровья;
- г) направленное на лечение дефицита витаминов.

3. Назовите процессы, характерные для обмена веществ и энергии.

- а) поступление микроэлементов в организм;
- б) выведение из организма непереваренных остатков;
- в) потребление, превращение, использование, накопление, потеря веществ и энергии;

г) накопление полезных микроэлементов.

4. Назовите основные пищевые вещества.

- а) белки, полезные микроэлементы, жидкость, витамины;
- б) белки, жиры, углеводы;
- в) полезные микроэлементы, жидкость, витамины;
- г) витамины, полезные микроэлементы.

5. Укажите правильное количество незаменимых аминокислот

- а) 6
- б) 7
- в) 8
- г) 12.

6. Суточная потребность взрослого человека в белках составляет:

- а) 80-100 г
- б) 40-60 г
- в) 50-70 г
- г) 100-120 г.

7. Какой из углеводов не усваивается организмом человека?

- а) мальтоза
- б) клетчатка
- в) глюкоза
- г) фруктоза

8. Какие жирные кислоты относятся к полиненасыщенным (ПНЖК)?

- а) олеиновая
- б) линолевая
- с) пальмитиновая
- д) арахидоновая
- е) стеариновая.

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Планирование работы учителя. Изучение кулинарных традиций народов России":

1. Доклад/сообщение

Темы докладов:

- 1. Кулинарные традиции Уральского региона.
- 2. Кулинарные традиции народов Севера.
- 3. Кулинарные традиции народов Сибири.
- 4. Кулинарные традиции народов Кавказа.
- 5. Зарубежная национальная кухня.

Количество баллов: 5

2. Задания к лекции

Изучить нормы рационального питания для различных групп населения.

Количество баллов: 2

3. Задача

Определите теоретическую и фактическую ценность (калорийность) кулинарных блюд с учетом потерь основных нутриентов пищи при различных способах тепловой обработки:

- 250 г картофеля в молоке (рецептура № 693 по 3 колонке, вес нетто).
- 360 г фарша творожного (для блинчиков) по рецептуре № 1096, вес нетто.

Количество баллов: 10

4. Мультимедийная презентация

Провести обзор кулинарных традиций народов России. Подготовить презентацию.

Количество баллов: 5

5. Проект

Проект методической разработки по формированию культуры питания во внеурочной деятельности.

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Технология приготовления праздничных блюд. Правила сервировки":

1. Отчет по лабораторной работе

Задания:

- 1. Изучить технологию приготовления национальной выпечки.
- 2. Разработать технологические схемы на мучные кулинарные изделия.

3. Приготовить мучные кулинарные изделия.
4. Провести их органолептическую оценку.
5. Оформить и сдать отчет о работе.

Количество баллов: 5

2. Проект

Разработка проекта по тематической сервировке стола. Подготовить доклад, презентацию. Подготовиться к практической демонстрации сервировки.

Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Проектная деятельность":

1. Проект

Разработать проект по формированию культуры питания у учащихся. Проект может быть связан с особенностями национальной кухни (выбор национальной кухни по согласованию с преподавателем). К защите подготовить презентацию, разработать дидактические средства.

Количество баллов: 20

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Понятие о физиологии питания.
2. Пищеварение и обмен веществ в организме человека.
3. Принципы рационального питания.
4. Рацион питания для различных групп населения.
5. Заболевания, обусловленные неправильным питанием.
6. Алиментарно-зависимые заболевания и факторы, их вызывающие.
7. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.
8. Диетическое питание.
9. Энергетическая ценность пищи. Понятие о калорийности.
10. Методика расчета калорийности блюда
11. Игровые методы.
12. Методы проблемного обучения.
13. Проектный метод.
14. Дидактические средства.
15. Педагогические технологии.
16. Особенности национальных кухонь.
17. Этикет за столом.
18. Правила сервировки стола.
19. Планирование работы учителя по формированию культуры питания учащихся.
20. Возможности внеурочной деятельности в изучении национальных кулинарных традиций.

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

| Отметка | Критерии оценивания |
|-----------|---|
| "Отлично" | <ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы |
| "Хорошо" | <ul style="list-style-type: none"> - дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы |

| | |
|---|---|
| <p>"Удовлетворительно" ("зачтено")</p> | <ul style="list-style-type: none"> - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов |
| <p>"Неудовлетворительно" ("не зачтено")</p> | <ul style="list-style-type: none"> - неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий |

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Лабораторные

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованных лабораториях с применением необходимых средств обучения (лабораторного оборудования, образцов, нормативных и технических документов и т.п.).

При выполнении лабораторных работ проводятся: подготовка оборудования и приборов к работе, изучение методики работы, воспроизведение изучаемого явления, измерение величин, определение соответствующих характеристик и показателей, обработка данных и их анализ, обобщение результатов. В ходе проведения работ используются план работы и таблицы для записей наблюдений.

При выполнении лабораторной работы студент ведет рабочие записи результатов измерений (испытаний), оформляет расчеты, анализирует полученные данные путем установления их соответствия нормам и/или сравнения с известными в литературе данными и/или данными других студентов. Окончательные результаты оформляются в форме заключения.

3. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

4. Зачет

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачета и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

5. Тест

Тест это система стандартизированных вопросов (заданий), позволяющих автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся. Тесты могут быть аудиторными и внеаудиторными. Преподаватель доводит до сведения студентов информацию о проведении теста, его форме, а также о разделе (теме) дисциплины, выносимой на тестирование.

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

- проработать информационный материал по дисциплине. Проконсультироваться с преподавателем по вопросу выбора учебной литературы;
- выяснить все условия тестирования заранее. Необходимо знать, сколько тестов вам будет предложено, сколько времени отводится на тестирование, какова система оценки результатов и т.д.
- работая с тестами, внимательно и до конца прочесть вопрос и предлагаемые варианты ответов; выбрать правильные (их может быть несколько); на отдельном листке ответов выписать цифру вопроса и буквы, соответствующие правильным ответам. В случае компьютерного тестирования указать ответ в соответствующем поле (полях);
- в процессе решения желательно применять несколько подходов в решении задания. Это позволяет максимально гибко оперировать методами решения, находя каждый раз оптимальный вариант.
- решить в первую очередь задания, не вызывающие трудностей, к трудному вопросу вернуться в конце.
- оставить время для проверки ответов, чтобы избежать механических ошибок.

6. Таблица по теме

Таблица – форма представления материала, предполагающая его группировку и систематизированное представление в соответствии с выделенными заголовками граф.

Правила составления таблицы:

1. таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования;
2. название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично;
3. в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения;
4. при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире;
5. числовые значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности;
6. таблица с числовыми значениями должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом;
7. если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения;
8. в больших таблицах после каждых пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа.

7. Доклад/сообщение

Доклад – развернутое устное (возможен письменный вариант) сообщение по определенной теме, сделанное публично, в котором обобщается информация из одного или нескольких источников, представляется и обосновывается отношение к описываемой теме.

Основные этапы подготовки доклада:

1. четко сформулировать тему;
2. изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации:
 - первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.);
 - вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.);
 - третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.);
3. написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее;
4. написать доклад, соблюдая следующие требования:
 - структура доклада должна включать краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы;
 - в содержании доклада общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения;
5. оформить работу в соответствии с требованиями.

8. Проект

Проект – это самостоятельное, развернутое решение обучающимся, или группой обучающихся какой-либо проблемы научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

1. Выбор проблемы.
2. Постановка целей.
3. Постановка задач (подцелей).
4. Информационная подготовка.
5. Образование творческих групп (по желанию).
6. Внутригрупповая или индивидуальная работа.
7. Внутригрупповая дискуссия.
8. Общественная презентация – защита проекта.

9. Задания к лекции

Задания к лекции используются для контроля знаний обучающихся по теоретическому материалу, изложенному на лекциях.

Задания могут подразделяться на несколько групп:

1. задания на иллюстрацию теоретического материала. Они выявляют качество понимания студентами теории;
2. задания на выполнение задач и примеров по образцу, разобранному в аудитории. Для самостоятельного выполнения требуется, чтобы студент овладел рассмотренными на лекции методами решения;
3. задания, содержащие элементы творчества, которые требуют от студента преобразований, реконструкций, обобщений. Для их выполнения необходимо привлечь ранее приобретенный опыт, устанавливать внутрипредметные и межпредметные связи, приобрести дополнительные знания самостоятельно или применить исследовательские умения;
4. может применяться выдача индивидуальных или опережающих заданий на различный срок, определяемый преподавателем, с последующим представлением их для проверки в указанный срок.

10. Задача

Задачи позволяют оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

Алгоритм решения задач:

1. Внимательно прочитайте условие задания и уясните основной вопрос, представьте процессы и явления, описанные в условии.
2. Повторно прочтите условие для того, чтобы чётко представить основной вопрос, проблему, цель решения, заданные величины, опираясь на которые можно вести поиск решения.
3. Произведите краткую запись условия задания.
4. Если необходимо, составьте таблицу, схему, рисунок или чертёж.
5. Установите связь между искомыми величинами и данными; определите метод решения задания, составьте план решения.
6. Выполните план решения, обосновывая каждое действие.
7. Проверьте правильность решения задания.
8. Произведите оценку реальности полученного решения.
9. Запишите ответ.

11. Отчет по лабораторной работе

При составлении и оформлении отчета следует придерживаться рекомендаций, представленных в методических указаниях по выполнению лабораторных работ по дисциплине.

12. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Проблемное обучение
2. Проектные технологии
3. Цифровые технологии обучения

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10
 - Microsoft Office Professional Plus
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip
 - Adobe Acrobat Reader DC