МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Набережночелнинский государственный педагогический университет"

(ФГБОУ ВО "НГПУ")

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
_____ Гайфутдинов А.М.
_____ 2020 г.

Технология обработки пищевых продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за	**Искусств и инновационного дизайна**
Направление	**44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), профили Изобразительное искусство и Технология**
Квалификация	**бакалавр**
Форма обучения	**заочная**
Общая трудоемкость	**3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 14
самостоятельная 90
зачет 4

Виды контроля на курсах:
зачет 2

Распределение часов дисциплины

Курс	**2**		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	2	2	2	2
Лабораторные	12	12	12	12
Итого ауд.	14	14	14	14
Контактная работа	14	14	14	14
Сам. работа	90	90	90	90
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Программу составил(и):
к.п.н., доцент, Валиева Р.З.

Рабочая программа дисциплины
Технология обработки пищевых продуктов

разработана в соответствии с ФГОС:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 44.03.05 ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
(С ДВУМЯ ПРОФИЛЯМИ ПОДГОТОВКИ) (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 09.02.2016г. №91)

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Искусств и инновационного дизайна

Протокол от 29.04. 2020 г. № 7
Срок действия программы: 2020-2021 уч.г.
Зав. кафедрой А.Р. Вазиева_____

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Цель освоения дисциплины: профессиональная подготовка обучающихся к осуществлению педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся школ в предметной области «Технология»; к использованию возможностей изучаемого предмета в достижении качества учебного процесса в соответствии со стандартом
1.2	Задачи освоения дисциплины:
1.3	осуществление педагогического сопровождения социализации, профессионального самоопределения обучающихся
1.4	изучение теоретических основ, требований к качеству полного технологического цикла производства кулинарной продукции;
1.5	формирование практических навыков приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;
1.6	формирование навыков по оформлению кулинарных и кондитерских изделий;
1.7	изучение требований к условиям и срокам реализации блюд и кулинарных изделий;
1.8	изучение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса;
1.9	изучение требований безопасности труда на рабочих местах кулинарной лаборатории;
1.10	изучение правил пользования механическим и тепловым оборудованием лаборатории;
1.11	развитие самостоятельности в работе и творческой активности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.12
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Для освоения дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов предыдущего уровня образования (Технология)
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Технология обработки швейных изделий
2.2.2	Технология художественной обработки дерева
2.2.3	Производственная педагогическая практика
2.2.4	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО КАЖДОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ДОСТИЖЕНИЕ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
ПК-5: способностью осуществлять педагогическое сопровождение социализации и профессионального самоопределения обучающихся	
Знать:	
	основные особенности педагогического сопровождения обучающихся
	способы педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся
	приоритетные направления педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся
Уметь:	
	применять отдельные способы педагогического сопровождения обучающихся
	определять способы и основные особенности педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся
	осуществлять педагогическое сопровождение социализации и профессионального самоопределения обучающихся
Владеть:	
	способами педагогического сопровождения обучающихся
	формами и средствами педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся
	технологиями педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	принципы педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся;
3.1.2	технологию приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции;
3.1.3	правила техники безопасности при работе с учебным оборудованием; процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции;

3.1.4	теоретические основы эксплуатации учебного оборудования (устройство, принцип работы, условия эксплуатации);
3.1.5	структуру и содержание нормативно-технической документации в области кулинарии.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	осуществлять педагогическое сопровождение социализации и профессионального самоопределения обучающихся
3.2.2	использовать в своей практической деятельности нормативно-техническую документацию в области кулинарии;
3.2.3	производить первичную обработку сырья; выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в
3.2.4	производить необходимые технологические расчеты;
3.2.5	осуществлять текущую наладку и настройку оборудования, определять факт наличия неисправности, организовывать работы по ремонту оборудования.
3.3	**Владеть:**
3.3.1	формами педагогического сопровождения, социализации и профессионального самоопределения обучающихся;
3.3.2	опытом работы на учебном технологическом оборудовании. навыками разработки нормативно-технической документации на кулинарную продукцию

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Интер акт.	Примечание
	Раздел 1. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.						
1.1	Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу, приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. /Ср/	2	4	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э8	0	
1.2	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Исследование помещения и оборудования кухни в своей квартире (результаты в таблице) /Ср/	2	4	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э7 Э8 Э9	0	
1.3	Подготовка презентации (сообщения) по теме /Ср/	2	4	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э7	0	
	Раздел 2.Раздел технологии: Интерьер кухни и столовой.						
2.1	Интерьер, планировка, функциональные зоны, рабочий треугольник. Требованиями к интерьеру. Оборудование кухни, её функциональные зоны, типы планировки кухни. Цветовое решение кухни, использование современных материалов при отделке, декоративная отделка кухни. /Лек/	2	2	ПК-5	Л1.2 Л1.2 Л2.1 Э8 Э9	0	
2.2	Рациональное размещение оборудования кухни. Эскиз кухни (чертёж и цветовое дизайн- решение) /Лаб/	2	2	ПК-5	Л1.2Л2.1 Э8 Э9	0	
2.3	Разработка дизайн-решения столовой (оборудование, функциональные зоны, типы планировки и т.д.) /Ср/	2	6	ПК-5	Л1.2Л2.1 Э8 Э9	0	
	Раздел 3. Основные правила ТБ на уроках технологии						

3.1	Основные требования безопасности при работе в мастерской и соблюдение СГТ. Шаги действия при ожогах, при порезах, при работе с ручными инструментами. /Ср/	2	4	ПК-5	Л1.2Л2.1 Э9	0	
3.2	Профилактика пищевых отравлений. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Презентация по ТБ по разделу «Кулинария» Презентация «Пищевые отравления и их профилактика». /Ср/	2	4	ПК-5	Л1.2Л2.1 Э9	0	
3.3	Подготовка презентаций и рефератов по теме раздела /Ср/	2	4	ПК-5	Л1.2Л2.1 Э7	0	
	Раздел 4. Планирование рационального питания.						
4.1	Пищевые продукты как источник белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей. /Ср/	2	4	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э10	0	
4.2	Планирование рационального питания: /Ср/	2	2	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э7	0	
4.3	Рассчитайте дневной рацион питания, исходя из собственной потребности в килокалориях с наиболее оптимальным четырехразовым приемом пищи. Для составления меню используйте данные таблицы 2. суточный объем пищи (вместе с выпиваемой жидкостью. /Ср/	2	4	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э8 Э9	0	
4.4	Работа над рефератом /Ср/	2	6	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э7	0	
	Раздел 5. Хранение пищевых продуктов.						
5.1	Полезные вещества и витамины овощей и фруктов; технология консервирования продуктов, приготовление цукатов, представления о профессиях людей. /Ср/	2	2	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л3.1 Э7	0	
5.2	Хранение пищевых продуктов. Консервирование овощей и фруктов. /Ср/	2	2	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7 Э8	0	
	Раздел 6. Кулинарная обработка различных видов продуктов						
6.1	Приготовление холодных и горячих блюд, напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий /Ср/	2	2	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л3.1	0	
6.2	Кулинарная обработка различных видов продуктов. /Лаб/	2	2	ПК-5	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2 Э1 Э2 Э3	0	
6.3	Составление технологических карт к различным видам приготавливаемых блюд /Ср/	2	4	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л3.1 Э7	0	
	Раздел 7. Традиционные национальные блюда.						
7.1	Традиционные татарские блюда: -Традиционные татарские супы; -Вторые блюда; -Кондитерские изделия и выпечка. /Ср/	2	6	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л3.1 Э6	0	
	Раздел 8. Оформление блюд и правила их подачи к столу.						

8.1	Сервировка стола. Украшение блюд (салатов, первых блюд, десертов и т.д.). Инструменты и приспособления. Правила поведения за столом. /Ср/	2	6	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л3.1 Э2 Э3 Э4 Э5 Э7	0	
8.2	Основные этапы разработки проекта. /Ср/	2	6	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Э7 Э8 Э9	0	
	Раздел 9. Оценка влияния технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.						
10.1	Экологическая оценка технологий. Влияние пищевых добавок на организм человека. Профессии связанные с получением и обработкой пищевых продуктов. /Ср/	2	2	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э7	0	
10.2	Традиционные национальные блюда. Татарская кухня /Ср/	2	6	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э6	0	
10.3	Подборка меню и составление технологических карт приготовления блюда /Лаб/	2	2	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э7	0	
10.4	Оформление блюд и правила их подачи к столу. 1.Украшения из овощей и фруктов (изготовление цветов из овощей и фруктов) Основы карвинга. 2.Оформление салфеток. 3.Презентация /Ср/	2	6	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э5	0	
10.5	Разработка учебного проекта по кулинарии /Лаб/	2	6	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э7 Э8 Э9	0	
10.6	Проработка этапов проекта: Экономический расчет затрат на приготовление блюда. Анализ, дополнение информации, проработка. Составление словаря встречающихся в тексте кулинарных терминов. Набор материала на компьютере. /Ср/	2	2	ПК-5	Л1.1 Л1.2Л2.1 Э7 Э9	0	
10.7	/Зачёт/	2	4	ПК-5	Л1.2Л2.1 Л3.1	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Промежуточная аттестация
Вопросы и задания к зачету
Задания к зачету:
Разработка учебного проекта по кулинарии по плану:
1.Выбор идеи, её обоснование, подбор информации.
2.Описание особенностей определенной кулинарной темы. Исторические справки о происхождении некоторых блюд, а также традиций, обычаев, связанных с данной темой.
3.Составление коллекции рецептов блюд.
4.Выбор блюда, соответствующего данной теме.
5.Проработка технологии, составление схемы приготовления выбранного блюда. Техника безопасности при приготовлении.
6.Экономический расчет затрат на приготовление блюда.
7.Анализ, дополнение информации, проработка.
8.Составление словаря встречающихся в тексте кулинарных терминов.
9.Набор материала на компьютере.
10.Приготовление выбранного по теме блюда.

11.Защита проекта: показ элементов сервировки стола, устные сведения о своеобразии выбранной темы
Примерная тематика:
"Воскресный завтрак";
"Званый ужин";
"Праздничный обед".

Вопросы к зачёту:
1. Какая технологическая документация используется в технологии приготовления пищи?
2. Основные правила работы со сборником рецептур.
3. Какие правила техники безопасности и санитарии необходимо соблюдать при работе в учебной лаборатории?
4. Как провести дегустацию нескольких блюд?
5. Как проводится бракераж блюд?
6. Как производится механическая кулинарная обработка картофеля?
7. Каковы отходы картофеля по сезону (%)?
8. Как нарезается картофель?
9. Как производится механическая кулинарная обработка моркови и свеклы?
10. Каковы отходы моркови и свеклы по сезону (%)?
11. Как производится механическая кулинарная обработка лука репчатого и зеленого?
12. Как производится механическая кулинарная обработка капустных и листовых овощей?
13. Как подготавливают к фаршированию капусту, кабачки?
14. Как подготавливают к фаршированию перец помидоры?
15. Как обрабатывают квашеную капусту и соленые огурцы?
16. Как хранится очищенный картофель, морковь, лук?
17. Из каких свежих и консервированных овощей готовятся салаты?
18. Как готовится винегрет?
19. Каковы требования к качеству готовых салатов и винегретов?
20. Каково значение супов в питании?
21. На какие группы делятся супы по способу приготовления?
22. При какой температуре отпускаются супы?
23. Как правильно приготовить бульон?
24. Как осветляется бульон?
25. Что является характерной особенностью супов заправочных?
26. Какие супы заправляют мучной пассировкой и для какой цели?
27. Какие пищевые вещества содержат блюда из овощей?
28. Какие пищевые вещества содержат блюда из грибов?
29. Какие пищевые вещества содержат блюда из круп?
30. Какие пищевые вещества содержат блюда из макаронных изделий?
31. Как правильно подбирать соус к блюду?
32. Каковы потери массы продукта при варке, жарке?
33. Как гарнируют и отпускают вторые блюда?
34. Значение соусов в питании.
35. По каким признакам классифицируются соусы?
36. Какие бульоны используют для приготовления соусов?
37. Для чего пассируется мука?
38. Как правильно приготовить соус красный основной?
39. Какие продукты входят в состав соуса «Майонез»?
40. В каком виде поступает мясо на предприятия общественного питания?
41. Как правильно размораживается мясо?
42. Из каких процессов состоит механическая кулинарная обработка мяса?
43. Каково кулинарное назначение частей туши говядины?
44. Дайте краткую характеристику полуфабрикатов из мяса: крупнокусковых, порционных и мелкокусковых.
45.Для чего отбивают полуфабрикаты?
46. Какие продукты входят в состав котлетной массы?
47. Какие полуфабрикаты относятся к натуральным?
48. По каким основным показателям характеризуют котлеты, биточки и шницель рубленый?
49. По каким основным показателям характеризуют тефтели, рулет и зразы рубленые?
50. Как производится обработка кур?
51. Какие полуфабрикаты получают из сельскохозяйственной птицы?
52. Что такое субпродукты?
53. Что относится к техническим и пищевым отходам?
54. Какие пищевые вещества содержит рыба?
55. В каком виде поступает рыба на предприятия общественного питания?
56. Как оттаивают мороженую рыбу?
57. Из каких процессов состоит механическая кулинарная обработка рыбы?
58. Как вымачивается соленая рыба?
59. Как разделывается мелкая чешуйчатая рыба?
60. Как разделывается рыба средних размеров?

61. Как разделывается крупная рыба с чешуей?
62. Как разделывают соленую сельдь?
63. Как разделывают осетровую рыбу?
64. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для варки и припускания?
65. Какие полуфабрикаты из рыбы используют для жарки основным способом и во фритюре?
66. Какие виды панировок существуют и для чего панируют рыбу?
67. Как приготавливают и используют льезон?
68. Какие продукты входят в состав рыбной котлетной массы?
69. Какие полуфабрикаты приготавливают из рыбной котлетной массы?
70. Как подготавливают для фарширования щуку?
71. Какие яичные продукты используют для приготовления блюд?
72. Что такое овоскопирование?
73. Сколько меланжа или яичного порошка необходимо для замены 1 яйца?
74. Правила приготовления омлета?
75. Какие процессы происходят при тепловой обработке яиц?
76. Сколько времени варятся яйца всмятку, в мешочек, вкрутую и как они используются?
77. Назовите признаки доброкачественности творога.
78. Какие продукты входят в состав сырников?
79. С какими продуктами приготавливают творожные массы?
80. Какие напитки относятся к холодным и горячим?
81. Правила приготовления компота из сухофруктов.
82. Как приготавливают и отпускают кисели?
83. Как приготовить коктейль?
84. Как приготавливают и отпускают чай?
85. Как приготавливают и отпускают кофе?
86. Классификация бутербродов.
87. Как приготавливают и отпускают бутерброды?
88. Требования к качеству муки.
89. Какие виды теста используются в кулинарии?
90. Какие виды разрыхлителей теста Вам известны?
91. Каково соотношение муки и жидкости в разных видах теста?
92. При какой температуре выпекают изделия из разных видов теста?
93. Как приготовить фарш или начинку?
94. Для чего тесто подвергают расслойке?
95. Назовите типы предприятий общественного питания, каково их назначение?
96. Какие виды посуды используются на предприятиях общественного питания?
97. Как сервируется стол к завтраку?
98. Как сервируется стол к обеду?
99. Как сервируется стол к ужину?
100. Как сервируется тематический стол?
101. Как драпируются салфетки при сервировке стола?
102. Какие приборы и в каком порядке размещаются при сервировке стола?
103. Как происходит усвоение пищи в организме человека?
104. Что включает в себя понятие рациональное питание?
105. Как влияет на питательные вещества тепловая обработка?
106. Какое воздействие на продукты питания оказывают микроорганизмы?
107.Какие заболевания могут передаваться с пищей?
108. Как определить пищевое отравление и оказать первую медицинскую помощь?
109. Что такое бомбаж?
110. Какую информацию о продукте можно получить по данным этикетки?
111. Какие загрязнители пищевых продуктов существуют?
112.Дайте понятие техногенно-зависимой пищевой цепи.
113. Что такое БАД?
114. Дайте характеристику ГМ-продуктам.
115. С какой целью применяются Е-добавки к пище?
116. Каково назначение и особенности лечебно-профилактического и диетического питания?

5.2. Темы письменных работ

Текущий контроль успеваемости
Темы рефератов:
1.Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика.
2.Основные теоретические понятия дисциплины: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, кондитерские изделия, кулинарная обработка (механическая, тепловая), рецептура.
3. Потери и отходы при кулинарной обработки, и способы их утилизации.
4.Химическая, санитарно-гигиеническая и радиационная безопасность пищевых продуктов.
5.Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов.
6.Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

7. Принцип безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.
8.Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд, салатов,закусок, бутербродов, напитков.
9.Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд.
10.Контроль качества готовой продукции.
11.Характеристика основных видов сырья для кондитерских изделий.
12.Изменение углеводов в процессе кулинарной обработки: гидролиз дисахаридов, брожение, карамелизация, меланоидинообразование, изменение крахмала.
13.Особенности оформления и подачи мучных и кондитерских изделий.
14.Концепция государственной политики в области здорового питания населения.
15.Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и социальногигиенические основы организации питания.
16.Гигиенические основы и принципы сбалансированного питания: рационального, лечебного, диетического, детского, функционального, питания школьников, спортсменов.
17.Основные постулаты теории адекватного, дифференцированного, направленного целевого, индивидуального питания. Альтернативные теории питания (вегетарианское,
раздельное, лечебное голодание)
18.Рекомендуемая нормативно-методическая документация при организации специальных видов питания.
19.Характеристика диет лечебного и диетического питания.
20.Нормативно- методическая документация при организации питания в лечебно- профилактических учреждениях (больницах, санаториях, санаториях профилакториях, в детских оздоровительных лагерях).
. Классификация бутербродов.
21 Технология приготовления различных видов бутербродов
22. Требования к качеству различных видов продуктов
23. Технология приготовления различных видов теста
24. Технологии использования дополнительных ингредиентов в кулинарии
25. Выполнение лабораторных работ в изучении раздела Технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии
26. Профессия кулинара.
27. Технология приготовления фарша
28. Особенности бригадной формы работы на уроках технологии
29. Типы предприятий общественного питания и их назначение
30 Развитие метапредметных умений обучающихся в изучении раздела Кулинария в школе

5.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств -в Приложении к РПД

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Данина, М. М.	Основы технологии пищевых продуктов : учебно-методическое пособие / М. М. Данина. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2016. — 42 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/67507.	Санкт-Петербург. : Университет ИТМО, 2016
Л1.2	Позняковский В.М.	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4175.	Саратов: Вузовское образование, 2014

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Позняковский В.М.	Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/4175.	Саратов: Вузовское образование, 2014

6.1.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Л3.1	Казакова, Л.Г.	Практикум по методике обучения технологии / Л. Г. Казакова. — Пермь : Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет, 2013. — 83 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/32082.html	Пермь : Пермский государственный гуманитарно-педагогический университет, 2013

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"	
Э1	Яичница с беконом на электровафельнице GF-040 [видеозапись] // YouTube. URL: https://www.youtube.com/watch?v=cLJ48teb
Э2	Яичница-болтунья с помидорами и базиликом [видеозапись] // YouTube. URL:https://www.youtube.com/watch?v=HbA1m3SDrfA
Э3	Кисель из какао. Видео-рецепт [видеозапись] // YouTube. URL:https://www.youtube.com/watch?v=WpB0rxtgCP8
Э4	Суп из помидоров (гаспаччо)[видеозапись] // YouTube. URL:https://www.youtube.com/watch?v=iU3Yn0r_x4Q
Э5	Салат из синей капусты [видеозапись] // YouTube. URL:https://www.youtube.com/watch?v=KZPlRYPOjUY
Э6	Татарское блюдо чак-чак. Видео-рецепт. Телекомпания Волга-Фильм.[видеозапись] // YouTube. URL: https://www.youtube.com/watch?v=ccKd5EXULFY
Э7	Технология обработки пищевых продуктов/Кладовая солнца. Поставщик продуктов питания [сайт].- URL:http://www.sunfood.ru/technology/.
Э8	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработки пищевых продуктов/Санитарный контроль в пищевой промышленности[сайт].- URL:http://smikro.ru/?p=1606 .-Изображение.Текст: электронные
Э9	Санитария и гигиена на кухне [сайт].- URL:http://tryd1943.jimdo.com
Э10	Таблица состава (белки, жиры, углеводы) и калорийности продуктов/Ваш спорт [сайт].- URL:https://vashsport.com/tablicy-bzhu-i-kalorijnosti-produktov/.-
Э11	Электронный каталог библиотеки НГПУ. - URL: http://bibl.ngpi.net:81/cgi-bin/zgate.exe?init+test.xml,simple.xsl+rus
Э12	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. - URL: https://elibrary.ru

6.3. Перечень информационных технологий	
6.3.1 Перечень лицензионного программного обеспечения	
6.3.1.1	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Band T: 250-499 Node 1 year Educational Renewal License: Договор № 2020.2987 от 21.02.2020
6.3.1.2	Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise: Договор № 2020.13967 от 27.07. 2020
6.3.1.3	Office 365 ProPlus Open for Students ShrdSvr ALNG Subscriptions VL OLVS NL 1Month AcademicEdition Stdnt STUUseBnft: Договор № 2020.13967 от 27.07.2020
6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронно-библиотечная система (ЭБС) IPRbooks. - Режим доступа: www.iprbookshop.ru
6.3.2.2	Электронная библиотечная система «Юрайт» - Режим доступа: https://biblio-online.ru/
6.3.2.3	Информационная правовая система Гарант. - Режим доступа: http://www.garant.ru/
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
7.1	1-205 Помещение для самостоятельной работы (423806, Республика Татарстан (Татарстан), г. Набережные Челны, ул. Низаметдинова, д. 28). Оснащенность: специализированная мебель, компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду, учебно-наглядные пособия.
7.2	1-103 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации (423806, Республика Татарстан (Татарстан), г. Набережные Челны, ул. Низаметдинова, д. 28). Оснащенность: специализированная мебель, компьютер, экран, проектор, учебное оборудование, учебно-наглядные пособия.
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	

Приступая к изучению учебной дисциплины, необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины , учебной, научной и методической литературой, имеющейся в библиотеке института, получить в библиотеке рекомендованные учебники и учебно-методические пособия, завести новую тетрадь для конспектирования лекций и работы с первоисточниками.

Методические указания к лекциям.
Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения.
В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин.
В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации.
Для увеличения наглядности целесообразно применять образовательные электронные издания, такие как: видеолекция, мультимедиа лекция, мультимедийный курс, электронный учебник, компьютерная тестирующая система. Они расширяют образовательные горизонты и способствуют более быстрому усвоению обучающимися теоретического и практического материала.
Образовательные электронные издания, применяемые на лекциях, должны обеспечивать возможность иллюстрации излагаемого материала видеоизображением, предоставлять педагогу средства демонстрации сложных явлений и процессов, визуализации создаваемых на лекции текста, графики.
Краткие методические указания к лабораторным работам.
Изучение дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов» предусмотрено в виде лекционных занятий и лабораторных работ.
Лабораторные занятия ориентируют преподавателя и студента на интерактивный процесс усвоения курса, где рассматриваются сложные проблемные вопросы программы, с обязательным использованием источниковедческой базы. Это связано с основной дидактической задачей практических занятий – обучению студентов анализу источников и

За каждой бригадой в лаборатории закрепляется постоянное рабочее место, включающее рабочий стол, плиту, инвентарь и посуду.
формированием навыков работы с научной литературой. Подобный подход стимулирует самостоятельное творческое отношение к профессии и способствует подготовке к преподавательской деятельности. Происходит обучение навыкам публичной дискуссии, профессионала, ориентированного на умение не только высказывать и отстаивать личностную позицию, но и на принятие точки зрения оппонентов, поиска группового консенсуса в рассмотрении проблемы.
Целью лабораторного занятия является закрепление, расширение и углубление знаний по темам лекций, выработка навыков публичного выступления и дискуссии, а также понимание и практическое использование положений и методов, составляющих дисциплину.
Отработка практических навыков и умений по приготовлению блюд студенты проводят в учебной лаборатории по технологии обработки пищевых продуктов. Лабораторно-практические работы выполняют бригадами, численностью по пять человек. Каждый член бригады поочередно выполняет функции бригадира, который отвечает за чистоту рабочего места, проверяет личную гигиену членов бригады, распределяет обязанности между ними, составляет по установленной норме требование накладную на приобретение продуктов.
За каждой бригадой в лаборатории закрепляется постоянное рабочее место, включающее рабочий стол, плиту, инвентарь и посуду.
При проведении лабораторных и практических работ необходимо руководствоваться не только сборником рецептур, но и справочными таблицами «химический состав пищевых продуктов», «Требования к качеству полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий», справочниками.
При проведении бракеража блюда органолептическим методом студенты записывают показатели качества блюда в тетрадь. Затем блюда подготавливаются к дегустации, которую проводит преподаватель. Блюда выставляют в следующем порядке: сначала более нежного вкуса, затем острые. Рядом ставят посуду с горячей водой и столовые приборы. Рекомендуется проводить дегустацию отдельных блюд одновременно для всех бригад.
Контроль знаний проводится в форме зачета.

Методические указания к лабораторным работам
Лабораторные работы направлены на реализацию ФГОС к уровню подготовки выпускников. Главными целями лабораторных работ являются:
- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально-значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.
Ведущей дидактической целью лабораторных работ является экспериментальное подтверждение и проверка теоретических знаний по конкретным темам.
Перед началом работ педагог проводит инструктирование по охране труда, о чём студент подтверждает подписью в журнале инструктажа. Приступая к работе, студент должен соблюдать правила личной гигиены, правильно организовать рабочее место. В процессе работы необходимо следить за правильностью технологического процесса, соблюдением правил санитарии и гигиены, охраны труда. По окончании работы провести бракераж готовых блюд. По итогам студент оформляет отчёт о проделанной работе, делает выводы, отвечает на вопросы.
Принимая работу у обучающегося, педагог оценивает теоретические знания, правильность выполнения заданий, подводит итоги, анализирует типичные ошибки.

Задания рассчитаны как на индивидуальную работу студентов, так и на работу бригадами (3-5 человек).
В структуру лабораторных работ входят: тема, цель и задачи работы, время выполнения, содержание работы, общие понятия, оборудование лаборатории, инструменты, инвентарь. Посуда, сырьё, последовательность выполнения работы, технологические карты и схемы, выводы о проделанной работе, вопросы для повторения, используемая литература.
Каждой работе предшествует вступление, ставятся цели и задачи. Чтобы обеспечить самостоятельное усвоение материала обучающихся и научить их правильной организации рабочего места, последовательности технологического процесса, приводится подробное описание последовательности выполнения работ и способы оформления результата.

Методические указания к самостоятельной работе студентов
Самостоятельная работа студентов (СРС) в вузе рассматривается как фактор повышения качества образования. Четкое планирование своего рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы.
Основное содержание СРС заключается в самостоятельном поиске информации, приобретении знаний для решения учебных, научных или профессиональных задач, творческое восприятие и осмысление учебного материала в ходе лекций, подготовки к практическим занятиям, экзаменам без непосредственного руководства со стороны преподавателя, но по его заданию и под его наблюдением.
По содержанию самостоятельная работа по изучению настоящей дисциплины делится на две части: организуемая преподавателем и организуемая самим студентом по своему усмотрению без непосредственного контроля со стороны преподавателя (подготовка к лекциям и практическим занятиям, зачетам, экзаменам). Содержание самостоятельной работы, организуемой преподавателем, входит в состав рабочей программы дисциплины и направлено на расширение и углубление знаний и умений по данному курсу.
Виды самостоятельной работы следующие:
1.самостоятельное изучение студентами отдельных вопросов, связанных с отдельными частями курса «Книжная графика»;
2.дополнительная проработка материалов по тематике курса;
3.подготовка к лабораторным работам по предусмотренным программой темам;
4.подготовка и представление презентаций по отдельным вопросам курса. Перечень ориентировочных тем презентаций приведен выше;
5.формирование неясных вопросов для их рассмотрения во время лекционных и лабораторных занятий с помощью преподавателя;
6.подготовка к зачету, включающая теоретический компонент курса и правильное выполнение практических работ по композиции в указанном формате и технике.
6.подготовка к зачету, включающая теоретический компонент курса и правильное выполнение практических работ по композиции в указанном формате и технике.

Методические указания к занятиям для обучающихся с ОВЗ.
Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация образовательного процесса проводится с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья, путем соблюдения следующих общих требований:
– проведение учебных занятий, текущего контроля, ГИА для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся;
– присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);
– пользование необходимыми обучающимся техническими средствами на учебных занятиях, при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
– обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся в аудитории, а также их пребывания в указанных помещениях.
При приеме зачета у лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается присутствие в аудитории лица, оказывающего обучающемуся соответствующую помощь.
При возникновении особых обстоятельств освоение дисциплины осуществляется с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.