

Министерство просвещения РФ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Глазовский государственный инженерно-педагогический университет
имени В.Г. Короленко»

Утверждена
на заседании ученого совета университета

06 апреля 2026 г. протокол № 8
Приказ № 39 от 08 апреля 2026 г.

Ректор Я.А. Чиговская-Назарова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ

Уровень основной профессиональной образовательной программы	Бакалавриат
Направление подготовки	44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Направленность (профиль)	Образовательная робототехника и Технология
Форма обучения	Очная
Семестр(ы)	5

Глазов 2026

1. Цель и задачи изучения дисциплины

1.1. Цель и задачи изучения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении особенностей технологии обработки пищевых продуктов, повышение технологической культуры и общекультурного уровня, научной и практической подготовки бакалавров.

Задачи дисциплины:

- формирование знаний о свойствах пищевых продуктов, химическом составе пищевых продуктов, основах рационального питания, способах обработки пищевых продуктов, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, способах оформления блюд, правилах сервировки стола, методах определения качества пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий;
- освоение способов приготовления полуфабрикатов, технологии приготовления блюд и изделий, способов контроля качества исходного сырья и готовых изделий;
- систематизация, углубление, расширение знаний, умений и навыков студентов по технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Код компетенции	ППК-1
Формулировка компетенции	Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности
Индикатор достижения компетенции	ИППК 1.1 Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах ИППК 1.2 Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда ИППК 1.3 Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда

Код компетенции	ППК-2
Формулировка компетенции	Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды
Индикатор достижения компетенции	ИППК 2.1 Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов ИППК 2.2 Демонстрирует владение методами проектирования и конструирования при создании предметной среды ИППК 2.3 Демонстрирует навыки разработки объектов предметной среды и новых технологических решений

1.3. Воспитательная работа

Направление воспитательной работы	Типы задач	Формы работы
формирование у обучающихся осознания социальной значимости своей будущей профессии, мотивации к осуществлению профессиональной	педагогический сопровождения методический проектный	включение в социокультурную среду путем формирования у студентов практических умений и навыков в рамках профессиональной

деятельности		деятельности
научно-исследовательская работа обучающихся		исследовательская деятельность студентов (публикация статей, выступление с докладом)

1.4. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина "Технологический практикум по кулинарии" относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

Дисциплина имеет большое практическое значение, так как все полученные теоретические и практические знания студент может использовать в процессе дальнейшего изучения дисциплин, таких как: «Теория и методика обучения по профилю Технология», «Организация внеурочной деятельности по технологии», «Технология современного производства», «Профессиональное самоопределение школьника»

1.5. Особенности реализации дисциплины

Дисциплина реализуется на русском языке.

2. Объем дисциплины

Вид учебной работы по семестрам	Всего, зачетных единиц	Академ. часы	Из них в форме практической подготовки
Общая трудоемкость дисциплины	4	144	
СЕМЕСТР 5			
Контактная работа с преподавателем:			
Аудиторные занятия (всего)		54	
Занятия лекционного типа		18	
Лабораторные работы		-	
Занятия семинарского типа		-	
Практические занятия		32	
КСР		4	
Самостоятельная работа обучающихся		54	
Вид промежуточной аттестации: Экзамен		36	

3. Содержание дисциплины

3.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Разделы и темы дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)					
		всего	ауд	лекции	практ	КСР	СРС
1.	Вводное занятие. Требования образовательных стандартов к результатам	16	10	2	6	—	6

	освоения образовательных программ предметной области «Технология».						
2.	Овощные блюда и гарниры.	12	6	2	2	–	6
3.	Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря.	12	6	2	4	–	6
4.	Блюда из мяса и мясных продуктов.	12	6	2	4	–	6
5.	Холодные супы и суп – пюре. Сервировка и подача.	14	8	2	4	2	6
6.	Приготовление блюд из яиц и творога.	12	6	2	4	-	6
7.	Холодные блюда и закуски.	10	4	2	2	-	6
8.	Горячие и холодные напитки.	10	4	2	2	-	6
9.	Значение мучных кондитерских изделий в питании. Технологический процесс приготовления теста.	10	4	2	4	2	6
	Экзамен	36					
	Всего – по дисциплине	144	54	18	32	4	54

3.2. Занятия лекционного типа

СЕМЕСТР 5

Лекция 1.

Тема: Вводное занятие. Требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология».

Краткая аннотация к лекции.

Предмет и задачи курса «Технологический практикум по кулинарии». Цели, задачи, принципы. Нормативные документы техники безопасности, пожарной безопасности, санитарии, гигиены. Требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Проектирование уроков. Методика обучения. Дегустация и оценка качества.

Лекция 2.

Тема: Овощные блюда и гарниры.

Краткая аннотация к лекции.

Значение овощных блюд в питании. Правила приготовления блюд из овощей. Определение качества овощных блюд и гарниров.

Лекция 3.

Тема: Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря.

Краткая аннотация к лекции.

Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Требования к качеству рыбных и нерыбных продуктов моря.

Лекция 4.

Тема: Блюда из мяса и мясных продуктов.

Краткая аннотация к лекции.

Определение категории мяса и его качество. Химический состав и энергетическая ценность мяса и субпродуктов. Технологическая карта, химический состав блюда и его калорийность.

Лекция 5.

Тема: Холодные супы и суп – пюре. Сервировка и подача

Краткая аннотация к лекции.

Холодные супы, их характеристика. Характеристика супов-пюре из овощей, грибов, круп, птицы. Требования к качеству и хранению супов.

Лекция 6.

Тема: Приготовление блюд из яиц и творога.

Краткая аннотация к лекции.

Пищевая ценность яиц, творога и блюд из них. Меланж, яичный порошок. Требования к качеству, оформление и подача.

Лекция 7.

Тема: Холодные блюда и закуски.

Краткая аннотация к лекции.

Назначение холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд. Требования к качеству, оформление и подача.

Лекция 8.

Тема: Значение мучных кондитерских изделий в питании.

Краткая аннотация к лекции.

Пищевая ценность мучных изделий. Дрожжи, разрыхлители, их назначение. Виды теста

Лекция 9.

Тема: Значение мучных кондитерских изделий в питании. Технологический процесс приготовления теста.

Краткая аннотация к лекции.

Мучные изделия и выпечка: Технология замеса различных видов теста (песочное, бисквитное, дрожжевое), выпечка хлебобулочных и кондитерских изделий.

3.3. Занятия семинарского типа

Учебным планом не предусмотрены

3.4. Практические занятия

СЕМЕСТР 5

Практическое занятие 1-3.

Тема: Вводное занятие. Требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология».

Перечень заданий:

Изучение ассортимента кулинарной продукции. Техники безопасности, пожарной безопасности, санитарии, гигиены. Знакомство с кабинетом и его оборудованием. Правила сервировки стола в зависимости от назначения и правил этикета. Требования образовательных стандартов к результатам освоения образовательных программ предметной области «Технология». Практическое задание: Выполнение творческого задания по теме: Сервировка стола.

Практическое занятие 4.

Тема: Овощные блюда и гарниры.

Перечень заданий:

Значение овощных блюд в питании. Правила приготовления блюд из овощей. Определение качества овощных блюд и гарниров. Практическое задание: Приготовление картофельного пюре, кабачков фаршированных, тыквы, тушеной с курагой. Правила сервировки стола и этикет подачи блюд.

Практическое занятие 5-6.

Тема: Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря.

Перечень заданий:

Значение рыбных блюд в питании. Классификация по способу тепловой обработки. Требования к качеству рыбных и нерыбных продуктов моря. Блюда из рыбных и нерыбных продуктов моря. Практическое задание: Приготовление блюд (рыбные фрикадельки, рыба запеченная, креветки отварные). Правила сервировки стола и этикет подачи блюд.

Практическое занятие 6-7.

Тема: Блюда из мяса и мясных продуктов.

Перечень заданий:

Определение категории мяса и его качество. Химический состав и энергетическая ценность мяса и субпродуктов. Технологическая карта, химический состав блюда и его калорийность. Приготовление блюд из мяса: бефстроганов из молодой говядины, пирожки с мясом из слоеного теста. Правила сервировки стола и этикет подачи блюд.

Практическое занятие 8-9.

Тема: Холодные супы и суп – пюре. Сервировка и подача.

Перечень заданий:

Холодные супы, их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, свекольника. Сладкие супы. Приготовление и отпуск супов из свежих плодов и ягод, сухофруктов. Гарниры к сладким супам. Характеристика супов-пюре из овощей, грибов, круп, птицы. Правила отпуска. Требования к качеству и хранению супов. Основные правила подачи супов, бульонов. Сервировка стола для обеда. Практическое задание: Приготовление на выбор: окрошки мясной, овощной, свекольника, супов-пюре из овощей, грибов, круп, птицы.

Практическое занятие 10-11.

Тема: Приготовление блюд из яиц и творога.

Перечень заданий:

Пищевая ценность яиц, творога и блюд из них. Меланж, яичный порошок. Требования к качеству, оформление и подача. Практическое задание: Приготовление блюд: яйца с помидорами, блюдо из яиц «Драчена», сырники из творога.

Практическое занятие 12.

Тема: Холодные блюда и закуски.

Перечень заданий:

Назначение холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд. Условия хранения. Виды бутербродов и их приготовление. Практическое задание: Приготовление открытого бутерброда с курицей, горячего бутерброда с печенью, салата рыбного, салата из сырых овощей, помидоров, фаршированных грибами. Особенности использования инвентаря при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила оформления и подачи блюд.

Практическое занятие 13.

Тема: Горячие и холодные напитки.

Перечень заданий:

Практическое занятие 14-16.

Тема: Значение мучных кондитерских изделий в питании. Технологический процесс приготовления теста.

Виды горячих и холодных напитков. Пищевая ценность и назначение напитков. Технология приготовления и подача горячих и холодных напитков. Требования к качеству, оформление и подача. Практическое задание: Приготовление молочно-фруктового коктейля, кофе по-турецки, апельсинового прохладительного напитка.

3.5. Лабораторные работы

Учебным планом не предусмотрены

3.6. Контроль самостоятельной работы

СЕМЕСТР 5

Контроль самостоятельной работы 1.

Тема: Холодные супы и суп – пюре. Сервировка и подача.

Перечень заданий:

Основные аспекты оформления и подачи блюд в различных национальных кухнях.

Разработать презентацию

Контроль самостоятельной работы 2.

Тема: Значение мучных кондитерских изделий в питании. Технологический процесс приготовления теста.

Перечень заданий:

Проработка учебного материала занятий лекционного и семинарского типа. Самостоятельное изучение.

3.7. Самостоятельная работа студентов

Рекомендуемые формы самостоятельной работы студентов: закрепление материала по конспекту лекции, подготовка к практическим занятиям, подготовка презентаций к докладам, подготовка к различным формам промежуточной и итоговой аттестации.

4. Фонд оценочных средств

ФОС включает оценочные средства текущего, промежуточного и поститогового контроля (Приложение 1).

5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

5.1. Основная литература

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для вузов / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 421 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15411-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562251> (дата обращения: 31.03.2026).

2. 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. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91272.html> (дата обращения: 31.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебник для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-20411-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562544> (дата обращения: 31.03.2026).

5.2. Дополнительная литература

1. Чернышева, А. М. Управление продуктом : учебник и практикум для вузов / А. М. Чернышева, Т. Н. Якубова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 368 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16619-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560140> (дата обращения: 31.03.2026).

2. Дерканосова, А. А. Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса (Технология мучных кулинарных изделий) : учебное пособие / А. А. Дерканосова, Я. П. Домбровская, Е. В. Белокурова. — 2-е изд. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2021. — 216 с. — ISBN 978-5-00032-530-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/119655.html> (дата обращения: 31.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

6. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

6.1 Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <https://sferum.ru/> - Сферум
2. https://msupress.com/ebook/978-5-19-011584-0_metod.pdf Методическое пособие к практическим и лабораторным работам по курсу «Технология: кулинария, уроки правильного питания» 5–9 классы
3. <https://1sept.ru/> - издательский дом «Первое сентября»;
4. <http://www.metodkabinet.eu/bibliopedagog.html> - педагогическая библиотека;
5. www.gotovim.ru – Готовим.ру

6.2. Перечень необходимых профессиональных баз данных и информационных справочных систем

Электронная библиотечная система «IPR SMART». Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>

Электронная библиотечная система «Юрайт». Режим доступа: <https://urait.ru>

Электронно-библиотечная система «Лань» (раздел «Сетевая электронная библиотека педагогических вузов»). Режим доступа: <https://e.lanbook.com>

Электронно-библиотечная система «Рукопт». Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/search>

Межвузовская электронная библиотека. Режим доступа: <https://icdlib.nspu.ru/>

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp>

Национальная электронная детская библиотека. Режим доступа: <https://arch.rgdb.ru/xmlui/>

Национальная электронная библиотека. Режим доступа: <https://rusneb.ru>

Президентская библиотека имени Б.Н. Ельцина. Режим доступа: <https://www.prilib.ru>

Polpred.com Обзор СМИ. Режим доступа: <https://polpred.com>

7. Методические указания и учебно-методическое обеспечение для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина реализуется в соответствии с указаниями «Методические рекомендации по организации образовательного процесса при освоении дисциплины», размещенными в ЭИОС университета (eios.ggpi.org).

Методические рекомендации для работы с инвалидами и лицами с ОВЗ размещены в ЭИОС университета (eios.ggpi.org).

8. Материально-техническая база, программное обеспечение, необходимое для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебный корпус 3, аудитории 110.

Учебный корпус 4, аудитории .

Полный перечень материально-технической базы и программного обеспечения размещены в ЭИОС университета (eios.ggpi.org).

9. Рейтинг-план оценки успеваемости студентов

Дисциплина/ Семестр	Объем аудит. работы				Виды текущей аттестационной аудиторной и внеаудиторной работы	Максимальное (норматив) количество баллов	Поощрения	Штрафы	Итоговая форма отчета (мин. балл)
	лекции	сем.	практ.	КСР					
Технологический практикум по кулинарии / 5	18		32	4	1. Контроль посещаемости лекций 2. Контроль посещаемости практических занятий 3. Работа на практических занятиях 4. Работа на КСР <u>Контрольные мероприятия</u> 1. Тест 2. Контрольная работа <u>Компенсационные мероприятия</u> Выполнение заданий по пропущенным темам	18 32 80 10 5 5 2	+ 1 балл за дополнения; + 3 балла за подготовку дополнительного дидактического материала	Не применяются	Допуск к экзамену – 50% «автомат» при экзамене – 90%
ИТОГО	18		32	4		140 (без компенсации)			

Лист регистрации изменений и дополнений к РПД
(фиксируются изменения и дополнения перед началом учебного года,
при необходимости внесения изменений на следующий год –
оформляется новый лист изменений)

№ п.п.	Содержание изменения	Дата, номер протокола заседания кафедры. Подпись заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания совета факультета. Подпись декана факультета
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ

1. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и поститогового контроля по дисциплине

1.1. Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Технологический практикум по кулинарии» является неотъемлемым приложением к рабочей программе дисциплины «Технологический практикум по кулинарии» (РПД). На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПД по данной дисциплине.

1.2. Оценивание всех видов контроля (текущего, промежуточного, поститогового) осуществляется по 5-ти балльной шкале.

1.3. Результаты оценивания текущего контроля учитываются в рейтинге.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций

Код компетенции	ППК-1
Формулировка компетенции	Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности
Индикатор достижения компетенции	ИППК 1.1 Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах ИППК 1.2 Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда ИППК 1.3 Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда
Код компетенции	ППК-2
Формулировка компетенции	Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды
Индикатор достижения компетенции	ИППК 2.1 Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов ИППК 2.2 Демонстрирует владение методами проектирования и конструирования при создании предметной среды ИППК 2.3 Демонстрирует навыки разработки объектов предметной среды и новых технологических решений

3. Содержание оценочных средств текущего контроля и критерии их оценивания

3.1. Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в следующих формах: тестовые задания, контрольная работа

3.2. Формы текущего контроля и критерии их оценивания.

Форма контроля 1 - Типовые тестовые задания

Типовой тест 1.

Задания для проверки компетенций и индикаторов достижения компетенций:

ППК-1: ИППК 1.1, ИППК 1.2, ИППК 1.3,

ППК-2: ИППК 2.1, ИППК 2.2, ИППК 2.3

Время выполнения заданий: 50 минут

Критерии оценивания:

Процент выполнения заданий	Оценка
0 - 49	Неудовлетворительно
50 - 69	Удовлетворительно
70 – 89	Хорошо
90 - 100	Отлично

1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:

- а) граммах;
- б) килокалориях;
- в) килограммах;
- г) килоджоулях.

2. Яйца «в мешочек» варятся:

- а) 1 мин.;
- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.

3. Клетки живого организма строятся из:

- а) аминокислот;
- б) солей;
- в) витаминов;
- г) белков.

4. По способу приготовления салаты могут быть:

- а) овощные;
- б) травяные;
- в) мясные;
- г) цветочные.

5. Подберите принципы рационального питания:

- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания;
- в) обильный прием пищи;
- г) умеренность в употреблении пищи.

6. Пищевые продукты, используемые для приготовления кулинарной продукции

- а) продовольственное сырье
- б) кулинарная продукция
- в) кулинарные изделия
- г) кондитерские изделия

7. В зависимости от обработки листьев чай бывает:

- а) черный;
- б) малиновый;
- в) зеленый;
- г) желтый.

8. К кофейной посуде относятся:

- а) кофейник;
 - б) чайник;
 - в) молочник;
 - г) розетки.
9. По виду продукта бутерброды могут быть:
- а) рыбные;
 - б) соленые;
 - в) мясные;
 - г) гастрономические.
10. Определите виды праздничных столов:
- а) стол обеденный;
 - б) стол пасхальный;
 - в) банкетный стол;
 - г) утренний стол.
11. Выберите правильные способы консервирования:
- а) соление;
 - б) сушение;
 - в) маринование;
 - г) замораживание.
12. При первичной обработке бобовых (горох, фасоль, бобы):
- а) просеивают;
 - б) перебирают;
 - в) промывают;
 - г) нарезают.
13. Определить по виду растения приготавливаемый напиток: - *плоды вечнозеленого шоколадного дерева - это ...*
- а) компот;
 - б) чай;
 - в) коктейль;
 - г) какао.
14. К микроэлементам не относится:
- а) йод;
 - б) фтор;
 - в) вода;
 - г) железо.
15. К посуде общего пользования не относятся:
- а) блюда;
 - б) супница;
 - в) салатник;
 - г) соусник.
16. Торжественный званый обед
- а) банкет;
 - б) фуршет;
 - в) коврижный стол;
 - г) шведский стол.

Форма контроля 2 - Типовая контрольная работа

Задания для проверки компетенций и индикаторов достижения компетенций:

ППК-1: ИППК 1.1, ИППК 1.2, ИППК 1.3

ППК-2: ИППК 2.1, ИППК 2.2, ИППК 2.3

Время выполнения заданий: 45 минут

Критерии оценивания:

Критерий освоения	Балл
Задание выполнено правильно, без замечаний	5
Задание выполнено верно, при оформлении пропущены отдельные этапы решения	4
Задание выполнено верно, есть ошибки	3
Задание не выполнено или выполнено с грубыми ошибками	2

- 1) Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:
а) нарезка; б) промывание; в) очищение; г) мытье; д) сортировка.
- 2) Перечислите недостающие компоненты, входящие в состав яйца
1. надскорлупная пленка; 2. скорлупа; 3. ? 4. подскорлупная оболочка; 5. ? 6. ? 7. белок; 8. градинки; 9. ? 10. ? 11. зародышевый диск.
- 3) Определите последовательность переработки продуктов:
а) пастеризация или стерилизация; б) приготовление сиропа, маринада, рассола; в) подготовка продуктов; г) заполнение тары; д) подготовка тары; е) герметическое закрытие тары.
- 4) Перечислите основные причины порчи кондитерских изделий (тортов, пирожных, печенья) и укажите способы предотвращения подобной ситуации.

4.1. Промежуточная аттестация проводится в виде: экзамена (5 сем.).

4.2. Содержание оценочного средства. Проверяемые компетенции и индикаторы достижения компетенций: ППК-1, ИППК 1.1, ИППК 1.2, ИППК 1.3, ППК-2, ИППК 2.1, ИППК 2.2, ИППК 2.3

Примерные вопросы и задания к экзамену

1. Ассортимент блюд из плодов и овощей.
2. Ассортимент блюд из творога.
3. Ассортимент блюд из яиц.
4. Биохимические способы обработки пищевых продуктов
5. Гидромеханические способы обработки пищевых продуктов.
6. Качество пищевых продуктов: понятие и показатели.
7. Классификация кулинарной продукции
8. Классификация способов кулинарной обработки.
9. Массообменные способы обработки пищевых продуктов
10. Методы определения качества пищевых продуктов органолептическим способом.
11. Методы определения качества пищевых продуктов.
12. Механические способы обработки пищевых продуктов
13. Микробиологические способы обработки пищевых продуктов.
14. Оборудование и приборы для тепловой обработки пищевых продуктов.
15. Органолептический способ определения качества пищевых продуктов.
16. Основные правила оформления блюд.
17. Основные правила сервировки стола.
18. Показатели безопасности кулинарной продукции.
19. Правила поведения за столом.
20. Правила подачи блюд.

21. Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и инвентарем.
22. Приборы, инструменты и приспособления для первичной обработки пищевых
23. продуктов.
24. Способы и приемы изготовления украшений.
25. Способы нагрева, достоинства и недостатки.
26. Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания.
27. Составление технологической карты на приготовление блюда.
28. Термические способы обработки пищевых продуктов.
29. Технологические свойства круп и макаронных изделий.
30. Технологические свойства овощей.
31. Технологические свойства творога.
32. Технологические свойства яиц.
33. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Требования к качеству.
34. Технология приготовления блюд из плодов и овощей. Требования к качеству.
35. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству.
36. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству.
37. Технология приготовления напитков. Требования к качеству.
38. Характеристика способов тепловой обработки.
39. Химические способы обработки пищевых продуктов
40. Ассортимент блюд из круп и макаронных изделий.

4.3. Критерии оценивания

Оценка за экзамен выставляется с учетом рейтинга. Если обучающийся набрал недостаточное количество баллов или хочет повысить оценку, то обучающийся сдает экзамен.

Шкала оценивания для экзамена:

Уровни освоения индикаторов достижения компетенций	Содержательное описание уровня	Основные признаки выделения уровня	Академическая оценка	% освоения (рейтинговая оценка)
Повышенный (высокий)	Творческая деятельность	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического или прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий.	Отлично	90-100
Базовый	Продуктивная деятельность	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	Хорошо	70-89
Удовлетворите	Репродуктивная	Изложение в пределах задач курса теоретического и практического	Удовлетворите	50-69

льный	деятельность	материала	льно	
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня		Неудовлетвори тельно	менее 50

4.4. Методические указания по проведению процедуры промежуточной аттестации

1. Сроки проведения процедуры оценивания: по расписанию экзаменов. Если обучающийся по результатам рейтинговой системы не набирает нужное количество баллов или желает повысить оценку, то сдает экзамен согласно требованиям.
2. Сбор, обработка и оценивание результатов промежуточной аттестации проводится преподавателем, ведущим дисциплину.
3. Предъявление результатов оценивания осуществляется: по окончании ответа студента и фиксируется в зачетной книжке и экзаменационной ведомости.
4. При наличии письменных ответов обучающихся, полученных в ходе экзаменационной сессии, материалы хранятся в течение месяца после завершения сессии на кафедрах.
5. Порядок выполнения и защиты курсовой работы регламентирован «Положением о курсовой работе ФГБОУ ВО «Глазовский государственный инженерно-педагогический университет имени В.Г. Короленко».
6. Считать, что положительные результаты промежуточного контроля свидетельствуют об успешном процессе формирования указанных компетенций и индикаторов достижения компетенций (этапов формирования компетенций).

5. Содержание оценочных средств для проверки сформированности компетенций и индикаторов достижения компетенций (поститоговый контроль) и критерии их оценивания

Задания для проверки компетенции и индикаторов достижения компетенции: ППК-1, ИППК 1.1, ИППК 1.2, ИППК 1.3, ППК-2, ИППК 2.1, ИППК 2.2, ИППК 2.3

Код компетенции	ППК-1
Формулировка компетенции	Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности
Индикатор достижения компетенции	ИППК 1.1 Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах ИППК 1.2 Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда ИППК 1.3 Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда

Практическое задание 1.

Опишите этапы приготовления классического борща по рецепту русской кухни с подробностью технологических процессов. Как правильно сварить бульон, подготовить овощи, ввести заправочные ингредиенты?

Ключ к практическому заданию 1

Приготовление борща начинается с варки мясного бульона — предпочтительно говяжьего. Мясо предварительно промывают и заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и добавляют очищенные корни (морковь, лук), лавровый лист, перец горошком и соль.

Варят на слабом огне около часа-полтора. Затем мясо извлекают, остужают и нарезают кусочками. Бульон процеживают.

Далее отдельно обжариваются мелко нарезанные свёкла, морковь, капуста белокочанная, картофель и пассированные лук и томатная паста (или свежая помидорная масса). Все подготовленные продукты соединяют с горячим бульоном, возвращают туда же кусочки мяса и доваривают блюдо ещё примерно полчаса. Перед подачей борщ приправляют зеленью петрушки и укропа, сметаной и чесноком.

Практическое задание 2.

Составьте пошаговую инструкцию для изготовления слоёного теста в условиях домашней кухни. Какие условия необходимы для правильного формирования структуры теста?

Ключ к практическому заданию 2.

Для приготовления домашнего слоеного теста потребуется мука высшего сорта, сливочное масло, вода, яйцо и щепотка соли.

Пошаговая инструкция :

1. Просейте муку горкой, сделайте углубление посередине, добавьте воду комнатной температуры, слегка подсолённое яйцо и замесите эластичное тесто средней плотности.
2. Заверните готовое тесто пленкой и поставьте в холодильник минимум на 30 минут.
3. Размягчённое сливочное масло раскатайте тонким пластом толщиной около 5 мм и длиной вдвое больше толщины приготовленного теста.
4. Раскатанное тесто выложите поверх масла, свернув края теста сверху и снизу, образуя конвертик.
5. Повторяйте процедуру раскатывания и складывания дважды, каждый раз отправляя тесто в холод на 15–20 минут перед новым этапом раскатки.

Структура слоения формируется благодаря чередованию слоёв муки и масла, создавая тонкие слои, между которыми воздух расширяется во время выпечки, делая продукт воздушным и хрустящим.

Задания для проверки компетенции и индикаторов достижения компетенции: ППК-2, ИППК 2.1, ИППК 2.2, ИППК 2.3

Код компетенции	ППК-2
Формулировка компетенции	Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды
Индикатор достижения компетенции	ИППК 2.1 Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов ИППК 2.2 Демонстрирует владение методами проектирования и конструирования при создании предметной среды ИППК 2.3 Демонстрирует навыки разработки объектов предметной среды и новых технологических решений

Практическое задание 1.

Назовите типы кухонного инвентаря, применяемого для первичной подготовки сырья (мойка, чистка, измельчение), и перечислите правила ухода за ним.

Ключ к практическому заданию 1

Кухонный инвентарь для первичной подготовки сырья включает различные инструменты и приспособления, предназначенные для мойки, чистки и измельчения продуктов:

- Ножи различного назначения (разделочный, поварской, хлебный ножи)
- Терки и шинкователи

- Овощечистки (ручные и механические)
- Миксер и блендер (для жидких и пюреобразных масс)
- Кухонные весы и мерные стаканы
- Щётки и губки для мытья продуктов

Правила ухода за кухонным инвентарем:

- После использования мыть горячей мыльной водой и сушить полотенцем или естественным способом.
- Хранить приборы в защищённых местах, исключающих попадание пыли и грязи.
- Для заточки ножей применять специальные устройства (точилки, мусаты).
- Периодически проверять целостность ручек инструментов, отсутствие повреждений.
- Избегать воздействия агрессивных моющих средств и абразивных поверхностей при чистке.

Практическое задание 2.

Спроектируйте и опишите инструмент или приспособление, которое автоматизирует одну из рутинных операций на профессиональной кухне (например, резку свежих овощей, формовку изделий из теста, очистку клубней картофеля). Обоснуйте необходимость и эффективность вашего изобретения.

Критерии оценки:

1. Инновационность идеи.
2. Удобство и простота использования.
3. Безопасность конструкции.
4. Возможность серийного производства и доступность для массового рынка.

Ключ к практическому заданию 2

Вариант ответа: Автоматизированный овощерезатель - тёрка с несколькими сменными насадками для быстрого получения идеальных форматов нарезанных овощей, включая соломку, кружочки, брусочки и тёртый вариант. Устройство оснащено механизмом автоматической очистки лезвия и удобной панелью управления скоростью резки. Это существенно сократит время на обработку большого объёма овощей и снизит вероятность травмирования персонала.

Критерии оценивания:

Каждый индикатор достижения компетенции оценивается в 10 баллов:

- Тестовое задание оценивается в 10 баллов (ответ на вопрос теста стоит 0 или 2 балла);
- Задания на соответствие оцениваются в 10 баллов (каждое оценивается 0-5 баллов)
 - 5 баллов – полностью правильно найденные соответствия;
 - 4 балла – три правильных соответствия;
 - 3 балла – два правильных соответствия;
 - 2 балла – одно правильно соответствие;
 - 1 балл – отсутствие правильных соответствий;
 - 0 баллов – не приступал к выполнению задания;
- Каждое практическое задание оценивается в 10 баллов:
 - 10 баллов - студент правильно выполнил предложенные задания на основе изученной теории, методов, приемов, технологий;
 - 8 баллов - студент способен применять полученные теоретические знания в практической деятельности, решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов, при выполнении заданий допускает незначительные ошибки;
 - 6 баллов - при выполнении задания допущены грубые ошибки;

– 0 баллов - студент не выполнил задание.
Оценка зависит от процента выполнения всех заданий.

Шкала оценивания сформированности компетенции и индикаторов достижения компетенции

Уровни освоения индикатора (ов) достижений компетенций	Основные признаки выделения уровня	Академическая оценка	% выполнения всех заданий
Повышенный (высокий)	Включает нижестоящий уровень. Умение самостоятельно принимать решение, решать проблему/задачу теоретического или прикладного характера на основе изученных методов, приемов, технологий.	Отлично	90-100
Базовый	Включает нижестоящий уровень. Способность собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников и иллюстрировать ими теоретические положения или обосновывать практику применения	Хорошо	70-89
Удовлетворительный	Изложение в пределах задач курса теоретического и практического контролируемого материала	Удовлетворительно	50-69
Недостаточный	Отсутствие признаков удовлетворительного уровня	Неудовлетворительно	менее 50

Считать, что положительные результаты поститогового контроля свидетельствуют об успешном процессе формирования компетенции и индикаторов достижения компетенции (этапа формирования компетенции). Если обучающийся получил оценку «неудовлетворительно», то считать компетенцию не сформированной на данном этапе. При получении оценок «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично» считать, что проверяемая компетенция сформирована на достаточном уровне.

Методические указания для проверки остаточных знаний

1. Сроки проведения процедуры оценивания: по графику деканата.
2. Сбор, обработка и оценивание результатов поститогового контроля проводится преподавателем по распоряжению деканата.
3. Предъявление результатов оценивания осуществляется в течение недели после проведения контрольного мероприятия, оформляется в виде отчета и хранится в деканате в течение всего срока обучения обучающегося