

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической
работе
И.О. Петрищев
« 30 » августа 2017 г.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Программа учебной дисциплины вариативной части

для направления подготовки

44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

(шифр и наименование)

направленность (профиль) образовательной программы

Технология и организация ресторанного сервиса

(заочная форма обучения)

Составитель: Шарафутдинов А.М.,
к.б.н., доцент кафедры технологий
профессионального обучения

Рассмотрено и утверждено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от « 04 » июля 2017 г. № 11

Ульяновск, 2017

1. Наименование дисциплины

Дисциплина «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» включена в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения.

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

Целью освоения дисциплины «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» является:

обеспечить возможность профессиональной деятельности студентов в области организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Этап формирования	теоретический	модельный	практический
	знает	умеет	владеет
Компетенции			
способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО (ПК-3)	ОР-1 особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов;	ОР-3 организовывать учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-5 технологией проектирования занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производственному) обучению
	ОР-2 принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.	ОР-4 осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.	ОР-6 технологией организации и проведения занятий по общепрофессиональным и специальным дисциплинам, практическому (производст

			венному) обучению
способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).	<p>ОР-7 - правила организации и контроля, стадии технологического процесса</p> <p>ОР-8 - методы обучения безопасному ведению работ и правила проведения инструктажей по охране труда</p>	<p>ОР-9 - организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>ОР-10 - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения</p>	<p>ОР-11 - методами организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях</p> <p>ОР-12 - методами обеспечения безопасност и учащихся в процессе обучения.</p>
готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28).	<p>ОР-13 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде</p> <p>ОР-14 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде для практической подготовки рабочих (специалистов) правила пожарной безопасности в учебных</p>	<p>ОР-15 - эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования</p> <p>ОР-16 - проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и уметь обеспечить их приведение к уровню, соответствующему действующим нормам; пользоваться первичными средствами пожаротушения.</p>	<p>ОР-17 - навыками работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.</p> <p>ОР-18 -- умениями работы с оборудованием, составляющим учебно-технологическую среду.</p>

	заведениях и противопожарное оборудование		
--	---	--	--

3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы (должно полностью соответствовать учебному плану данной образовательной программы)

Дисциплина «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является дисциплиной вариативной части Блока 1 Дисциплины (модули) основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), направленность (профиль) образовательной программы «Технология и организация ресторанного сервиса», заочной формы обучения (Б1.В.ОД.9 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции).

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные в рамках школьного курса «Кулинария» или соответствующих дисциплин среднего профессионального образования, а также ряда дисциплин учебного плана, изученных обучающимися во 2 семестре: Технология приготовления полуфабрикатов кулинарной продукции; Экспертиза пищевых продуктов.

Результаты изучения дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» являются теоретической и методологической основой для изучения дисциплин: Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, Технология приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся:

Номер семестра	Всего		Учебные занятия					В том числе объем учебной работы с применением интерактивных форм	Форма итоговой аттестации
			Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практич. Занятия, час	Зачет, час	Самостоят. Работа, час		
	Трудоемк.								
	Зач. ед.	Часы							
3	2	72	2	-	6		58	2	зачет
Итого:	2	72	2	-	6		58	2 (25%)	

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

5.1. Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, оформленных в виде таблицы:

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения
----------------------------	---

	Лек ц. зая ния	Лаб. зая ния	Пра кт. зая ния	Сам ост. рабо та	Объе м уч. раб. с прим. интер
3 семестр					
Тема 1 Организация и технология приготовления сложных супов.	2	1	8	0,5	
Тема 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов	-	1	10	0,5	
Тема 3. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра .	-	1	10	0,5	
Тема 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	-	1	10	0,5	
Тема 5. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	-	1	10		
Тема 6. Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи .	-	1	10		
ИТОГО 3 семестр:	2	6	58	2 (25 %)	

5.2. Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

5.3.

Тема 1. Организация и технология приготовления сложных супов.

Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. Технологический процесс приготовления супов. Организация процесса приготовления супов и соусов. Технологическое оборудование супового и соусного отделения.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов.

Технологический процесс приготовления соусов.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 3. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра. Технологическое оборудование овощного цеха.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. Технологическое оборудование рыбного отделения.

Интерактивная форма: групповое обсуждение.

Тема 5. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.

Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов. Технологическое оборудование мясного отделения.

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

Тема 6. Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.

Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи.

Интерактивная форма : групповое обсуждение.

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

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к устным докладам (мини-выступлениям). Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме:
- подготовка к защите реферата;

Вопросы для самостоятельного изучения обучающимися (темы мини-выступлений)

1. Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов.
2. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.
3. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.
4. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.
5. Классификация и ассортимент супов.
6. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.
7. Виды бульонов. Правила варки бульонов.
8. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов
9. Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.
10. Правила варки сложных супов.
11. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов
12. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов.
13. Схема цеха приготовления супов и соусов.
14. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов.
15. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.
16. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов.
17. Бракераж продукции.
18. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
19. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.
20. Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов и соусов.
21. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов.
22. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов и соусов.
23. Значение горячих соусов в питании человека.

24. Методы сервировки и подачи соусов.
25. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.
26. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования.
27. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный.
28. Загустители, их приготовление и использование.
29. Пассерованные овощи и томат.
30. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
31. Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.
32. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.
33. Технология приготовления соуса грибного и его производных.
34. Технология приготовления соуса молочного и его производных.
35. Технология приготовления соуса сметанного и его производных.
36. Общие сведения о горячих соусах без муки.
37. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов.
38. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов.
39. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.

40. Организация производственного помещения для приготовления овощей, грибов и сыра.
41. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра.
42. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра.
43. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи овощей, грибов и сыра.
44. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра.
45. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.
46. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей.
47. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
48. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.
49. Значение в питании основных блюд из рыбы и морепродуктов в Японии.
50. Классификация и ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.
51. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов.
52. Варианты оформления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.
53. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.
54. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов отварных японской кухни.
55. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов припущенных японской кухни.
56. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни.
57. Способы жарки рыбы и морепродуктов японской кухни.

58. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с гарниром японской кухни.
59. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с соусом японской кухни. Общие правила запекания рыбы и морепродуктов японской кухни.
60. Технология приготовления блюд из рыбной и котлетной массы японской кухни.
61. Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы японской кухни.
62. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из рыбы и морепродуктов.
63. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы и морепродуктов.
64. Правила подбора горячих соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.
65. Техника нарезки на порции готовой рыбы и морепродуктов.
66. Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
67. Схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
68. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
69. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
70. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
71. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
72. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы.
73. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы.
74. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.
75. Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов.
76. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов.
77. Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
78. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
79. Особенности технологии приготовления блюд из говядины.
80. Особенности технологии приготовления блюд из свинины.
81. Особенности технологии приготовления блюд из баранины.
82. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика.
83. Особенности технологии приготовления блюд из мяса нутрии.
84. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса.
85. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса.
86. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса.
87. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса. Способы жарки мяса.
88. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром.
89. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом.
90. Общие правила запекания мяса.
91. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы.
92. Приготовление блюд из рубленой массы.
93. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса..
94. Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных блюд из мяса.
95. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса.

96. Правила подбора горячих соусов к блюдам из мяса.
97. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.
98. Техника нарезки на порции готового мяса.
99. Технология приготовления блюд из мозгов животных
100. Технология приготовления блюд из печени животных.
101. Технология приготовления блюд из желудка животных.
102. Технология приготовления фарша из субпродуктов.
103. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса.
104. Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов.
105. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
106. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов.
107. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов.
108. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.
109. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса.
110. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.
111. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.
112. Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки.
113. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.
114. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы.
115. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.
116. Технология приготовления блюд из отварной птицы.
117. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы.
118. Технология приготовления блюд из запеченной птицы.
119. Технология приготовления блюд из жареной птицы.
120. Техника нарезки на порции готового птицы.
121. Варианты оформления блюд из птицы.
122. Температура подачи сложных блюд из птицы.
123. Принципы и методы организации производства блюд из птицы в ресторане.
124. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи.
125. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы.
126. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы. Материальная ответственность. Разработка новых видов продукции.
127. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции. Технологическая инструкция. Правила оформления. Рецептура. Правила оформления. Нормы расхода сырья. Правила оформления.

Тематика рефератов

1. Виды бульонов. Правила варки бульонов.

- 2.Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов
- 3.Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.
- 4.Правила варки сложных супов.
- 5.Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов
- 6.Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов.
7. Схема цеха приготовления супов и соусов.
8. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
- 9.Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.
- 10.Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.
11. Технология приготовления соуса грибного и его производных.
- 12.Технология приготовления соуса молочного и его производных.
- 13.Технология приготовления соуса сметанного и его производных.
14. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов припущенных японской кухни.
15. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни.
16. Способы жарки рыбы и морепродуктов японской кухни.
17. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с гарниром японской кухни.
18. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с соусом японской кухни. Общие правила запекания рыбы и морепродуктов японской кухни.
19. Технология приготовления блюд из рыбной и котлетной массы японской кухни.
20. Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы японской кухни.
21. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса.
22. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса.
23. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса.
- 24.Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса. Способы жарки мяса.
- 25.Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром.
- 26.Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом.
- 27.Общие правила запекания мяса.
- 28.Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы.
29. Технология приготовления блюд из отварной птицы.
- 30.Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы.
31. Технология приготовления блюд из запеченной птицы.
32. Технология приготовления блюд из жареной птицы.

Перечень учебно-методических изданий кафедры по вопросам организации самостоятельной работы обучающихся

- 1.Шарафутдинов,А.М. Технология приготовления полуфабрикатов [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 26 с.
- 2.Шарафутдинов,А.М. Хранение и консервирование пищевого сырья и продукции [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.
- 3.Шарафутдинов,А.М. Пищевая ценность продуктов питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
- 4.Шарафутдинов,А.М. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.

5. Шарафутдинов, А.М. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
6. Шарафутдинов, А.М. Производственно-хозяйственная деятельность гостинично-ресторанного комплекса [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
7. Шарафутдинов, А.М. Организация работы бара [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
8. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 16 с.
9. Шарафутдинов, А.М. Банкетный сервис [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 13 с.
10. Шарафутдинов, А.М. Экспертиза пищевых продуктов [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 15 с.
11. Шарафутдинов, А.М. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 17 с.
12. Шарафутдинов, А.М. Товароведение продовольственных товаров [Текст] : учебно-методические рекомендации / МОиН РФ, ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 11 с.
13. Шарафутдинов, А.М. Обслуживание потребителей организаций общественного питания [Текст] : учебно-методические рекомендации / ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова". - Ульяновск : ФГБОУ ВО "УлГПУ им. И. Н. Ульянова", 2017. - 12 с.

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

Организация и проведение аттестации бакалавра

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

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

Компетенции	Этапы формирования компетенций	Знать	Уметь	Владеть
-------------	--------------------------------	-------	-------	---------

<p>способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)</p>	<p>Теоретический (знать) - особенности обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов; - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения.</p>	<p>ОР-1 - особенность и обучения в образовательных учреждениях профессионального образования различного уровня и типов ОР-2 - принципы, формы и методы, содержание правового обучения и воспитания различных категорий населения в рамках изучаемой дисциплины</p>		
<p>способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)</p>	<p>Модельный (уметь) организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов и с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей обучающихся.</p>		<p>ОР-3 - организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность на основе требований государственных образовательных стандартов ОР- 4 - организовывать и осуществлять учебно-воспитательную деятельность с учетом особенностей конкретного образовательного учреждения, возрастных и иных особенностей</p>	

			обучающихся.	
<p>способностью организовывать и осуществлять учебно-профессиональную и учебно-воспитательную деятельность в соответствии с требованиями профессиональных и федеральных государственных образовательных стандартов в ОО СПО (ПК-3)</p>	<p>Практически й (владеть) технологией проектирования, организацией проведения занятий по обще- профессиональ ным и специальным дисциплинам, практическому (производстве нному) обучению.</p>			<p>ОР-5 - технологией проектирования, организацией проведения занятий по обще- профессиональ ным и специальным дисциплинам</p> <p>ОР- 6 - технологией проектирования, организацией проведения занятий по практическому (производственн ому) обучению.</p>
<p>способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).</p>	<p>Теоретически й (знать) -правила организации и контроля, стадии технологическ ого процесса; -методы обучения безопасному ведению работ и правила проведения инструктажей по охране труда</p>	<p>ОР-7 - правила организаци и и контроля, стадии технологиче ского процесса ОР-8 - методы обучения безопасном у ведению работ и правила проведения инструктаж ей по охране труда в рамках изучаемой дисциплины</p>		

<p>способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).</p>	<p>Модельный (уметь)</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов; - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в процессе обучения 		<p>ОР-9</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и контролировать технологический процесс в соответствии с требованиями нормативных документов профессионального образования <p>ОР- 10</p> <ul style="list-style-type: none"> - прогнозировать возможные опасности и выделение вредных веществ в образовательных организациях профессиональной подготовки 	
<p>способностью организовывать и контролировать технологический процесс в учебных мастерских, организациях и предприятиях ПК-25).</p>	<p>Практически й (владеть)</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях; -методами обеспечения безопасности учащихся в процессе обучения 			<p>ОР-11</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами организации и контроля технологического процесса в учебных мастерских, организациях и предприятиях <p>ОР- 12</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами обеспечения безопасности учащихся в процессе профессионального обучения

<p>готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и специалистов среднего звена (ПК-28)</p>	<p>Теоретический (знать) нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде для практической подготовки рабочих (специалистов) правила пожарной безопасности в учебных заведениях и противопожарное оборудование</p>	<p>ОР- 13 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде организаци й СПО и НПО</p> <p>ОР- 14 - нормативные, технические и санитарные требования к учебно-технологической среде для практической подготовки рабочих (специалистов) правила пожарной безопасности в учебных заведениях и противопожарное оборудование</p>		
<p>готовностью к конструированию, эксплуатации и техническому обслуживанию учебно-технологической среды для практической подготовки рабочих, служащих и</p>	<p>Модельный (уметь) эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования; проводить измерения параметров микроклимата,</p>		<p>ОР- 15 - эксплуатировать и осуществлять техническое обслуживание оборудования; проводить измерения параметров микроклимата, освещенности в помещениях и</p>	

2	Тема 2. Организация и технология приготовления сложных горячих соусов .	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
3	Тема 3. Организация и технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра .	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4	Тема 4. Организация и технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5	Тема 5. Организация и технология приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
6	Тема 6. Организация и технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи.	ОС-1 Групповое обсуждение	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	Промежуточная аттестация	ОС-5 зачет в форме собеседования по вопросам																	

Оценочными средствами текущего оценивания являются: устные доклады, защита реферата. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на лабораторных занятиях.

Критерии и шкалы оценивания

ОС-2 Мини выступление
Критерии и шкала оценивания

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
показал понимание темы, умение критического анализа информации	Теоретический (знать)	6
сформулировал аргументированные выводы	Теоретический (знать)	6
Всего:		12

ОС-4 Защита реферата

Критерий	Этапы формирования компетенций	Максимальное количество баллов
обозначил проблему и обосновал её актуальность сделал краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложил собственную позицию	Теоретический (знать)	10
сформулировал аргументированные выводы, тему раскрыл полностью, выдержал объём, соблюдал требования к внешнему оформлению	Модельный (уметь)	12
дал правильные ответы на дополнительные вопросы	Модельный (уметь)	10
Всего:		32

ОС-5 Зачет

При проведении зачета учитывается уровень знаний обучающегося при ответах на вопросы (теоретический этап формирования компетенций), умение обучающегося отвечать на дополнительные вопросы по применению теоретических знаний на практике и по выполнению обучающемся заданий текущего контроля (модельный этап формирования компетенций).

Критерии и шкала оценивания зачета:

Критерий	Этапы формирования компетенций	Количество баллов
Обучающийся правильно ответил на теоретический вопрос из изучаемой области.	Теоретический (знать)	0-10
Показал отличные знания в рамках усвоенного учебного материала.	Теоретический (знать)	11-21
Показал отличные умения в рамках усвоенного учебного материала	Модельный (уметь)	22-32

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

ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА

1. Тепловая обработка продуктов. Виды тепловой обработки продуктов.
2. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; варке бульонов, яиц, молока.
3. Процессы происходящие при тепловой обработке белков; жарке мясных, рыбных, яичных продуктов.
4. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: варке бульонов, соусов.

5. Процессы происходящие при тепловой обработке жиров: жарке овощей, мяса, рыбы.
6. Процессы происходящие с углеводами при тепловой обработке продуктов.
7. Изменения экстрактивных, ароматических и красящих веществ при тепловой обработке.
8. Классификация и ассортимент супов.
9. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов.
10. Виды бульонов. Правила варки бульонов.
11. Технология приготовления бульонов, заправок и гарниров для сложных супов
12. Требования к качеству бульонов. Условия и сроки хранения бульонов.
13. Правила варки сложных супов.
14. Основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов
15. Организация производственного помещения для приготовления супов и соусов.
16. Схема цеха приготовления супов и соусов.
17. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых супов и соусов.
18. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.
19. Органолептические способы определения степени готовности и качества супов.
20. Бракераж продукции.
21. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов.
22. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.
23. Виды технологического оборудования для приготовления сложных супов и соусов.
24. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных супов и соусов.
25. Правила техники безопасности при приготовлении сложных супов и соусов.
26. Значение горячих соусов в питании человека.
27. Методы сервировки и подачи соусов.
28. Классификация и ассортимент сложных горячих соусов.
29. Ассортимент вкусовых добавок и варианты их использования.
30. Виды бульонов для приготовления горячих соусов: мясные бульоны - белый, красный, коричневый; рыбный.
31. Загустители, их приготовление и использование.
32. Пассерованные овощи и томат.
33. Технология приготовления соуса красного основного и его производных.
34. Технология приготовления соуса белого основного на мясном бульоне и его производных.
35. Технология приготовления соуса белого основного на рыбном бульоне и его производных.
36. Технология приготовления соуса грибного и его производных.
37. Технология приготовления соуса молочного и его производных.
38. Технология приготовления соуса сметанного и его производных.
39. Общие сведения о горячих соусах без муки.
40. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов.
41. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных соусов.
42. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных соусов.

43. Организация производственного помещения для приготовления овощей, грибов и сыра.
44. Схема цеха приготовления овощей, грибов и сыра.
45. Риски в области безопасности процессов приготовления готовых овощей, грибов и сыра.
46. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи овощей, грибов и сыра.
47. Органолептические способы определения степени готовности и качества овощей, грибов и сыра.
48. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей.
49. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из овощей.
50. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
51. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из овощей.
52. Значение в питании основных блюд из рыбы и морепродуктов в Японии.
53. Классификация и ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.
54. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из рыбы и морепродуктов.
55. Варианты оформления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.
56. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.
57. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов отварных японской кухни.
58. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов припущенных японской кухни.
59. Технология приготовления сложных блюд из жареной рыбы и морепродуктов японской кухни.
60. Способы жарки рыбы и морепродуктов японской кухни.
61. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с гарниром японской кухни.
62. Технология приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов запеченных с соусом японской кухни. Общие правила запекания рыбы и морепродуктов японской кухни.
63. Технология приготовления блюд из рыбной и котлетной массы японской кухни.
64. Технология приготовления блюд из рыбной кнельной массы японской кухни.
65. Температурный и санитарный режим, правила приготовления разных видов блюд из рыбы и морепродуктов.
66. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из рыбы и морепродуктов.
67. Правила подбора горячих соусов к блюдам из рыбы и морепродуктов.
68. Техника нарезки на порции готовой рыбы и морепродуктов.
69. Организация производственного помещения для приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
70. Схема цеха приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
71. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
72. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
73. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
74. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы и морепродуктов.
75. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из рыбы.

76. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из рыбы.
77. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из рыбы.
78. Значение в питании сложных блюд из мяса и субпродуктов. Классификация и ассортимент блюд из мяса и субпродуктов.
79. Варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд из мяса и субпродуктов.
80. Варианты оформления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
81. Методы приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
82. Особенности технологии приготовления блюд из говядины.
83. Особенности технологии приготовления блюд из свинины.
84. Особенности технологии приготовления блюд из баранины.
85. Особенности технологии приготовления блюд из мяса кролика.
86. Особенности технологии приготовления блюд из мяса нутрии.
87. Технология приготовления сложных блюд из отварного мяса.
88. Технология приготовления сложных блюд из тушеного мяса.
89. Технология приготовления сложных блюд из припущенного мяса.
90. Технология приготовления сложных блюд из жареного мяса. Способы жарки мяса.
91. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с гарниром.
92. Технология приготовления сложных блюд из запеченного мяса с соусом.
93. Общие правила запекания мяса.
94. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы.
95. Приготовление блюд из рубленой массы.
96. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из мяса..
97. Температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных блюд из мяса.
98. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса.
99. Правила подбора горячих соусов к блюдам из мяса.
100. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из мяса.
101. Техника нарезки на порции готового мяса.
102. Технология приготовления блюд из мозгов животных
103. Технология приготовления блюд из печени животных.
104. Технология приготовления блюд из желудка животных.
105. Технология приготовления фарша из субпродуктов.
106. Варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из мяса.
107. Организация производственного помещения для приготовления блюд из мяса и субпродуктов.
108. Риски в области безопасности процессов приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов.
109. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи блюд из мяса и субпродуктов.
110. Органолептические способы определения степени готовности и качества блюд из мяса и субпродуктов.
111. Бракераж продукции. Варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из мяса и субпродуктов.
112. Виды технологического оборудования для приготовления сложных блюд из мяса.
113. Виды производственного инвентаря для приготовления сложных блюд из мяса.
114. Правила техники безопасности при приготовлении сложных блюд из мяса.
115. Ассортимент блюд из птицы. Правила выбора полуфабрикатов из птицы в соответствии с видом тепловой обработки.
116. Основные критерии оценки качества готовых блюд из птицы.

117. Методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из птицы.
118. Варианты сочетания овощей, грибов, сыров, соусов, приправ для создания гармоничных блюд из мяса птицы.
119. Технология приготовления блюд из отварной птицы.
120. Технология приготовления блюд из припущенной, тушеной птицы.
121. Технология приготовления блюд из запеченной птицы.
122. Технология приготовления блюд из жареной птицы.
123. Техника нарезки на порции готового птицы.
124. Варианты оформления блюд из птицы.
125. Температура подачи сложных блюд из птицы.
126. Принципы и методы организации производства блюд из птицы в ресторане.
127. Виды технологического оборудования для приготовления блюд из птицы и дичи.
128. Риски в области безопасности процессов приготовления блюд из птицы.
129. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы. Материальная ответственность. Разработка новых видов продукции.
130. Разработка сопроводительной документации для новых видов продукции. Технологическая инструкция. Правила оформления. Рецепттура. Правила оформления. Нормы расхода сырья. Правила оформления.

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.6 программы.

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

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и промежуточного контроля для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице.

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1.	Доклад, устное сообщение (мини-выступление)	Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-исследовательской или научной темы. Тематика докладов выдается на первых семинарских занятиях, выбор темы осуществляется студентом самостоятельно. Подготовка осуществляется во внеаудиторное время. На подготовку дается одна-две недели. За неделю до выступления студент должен согласовать с преподавателем план выступления. Регламент – 3-5 мин. на выступление. В оценивании результатов наравне с преподавателем принимают участие студенты группы.	Темы докладов
2.	Защита реферата	Реферат соответствует теме, выдержана структура реферата, изучено 85-100 %	Темы рефератов

		источников, выводы четко сформулированы	
5.	Зачет	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценки «зачтено»/«незачтено», учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями.	Комплект примерных вопросов к зачету.

В конце изучения дисциплины подводятся итоги работы студентов на лекционных и лабораторных занятиях путем суммирования заработанных баллов в течение семестра.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине 3 семестр

№ п/п	Вид деятельности	Максимальное количество баллов за занятие	Максимальное количество баллов по дисциплине
1.	Посещение лекций	1	2
2.	Посещение практических занятий	1	6
3.	Работа на занятии: - решение задач; - результат выполнения домашней работы; - активность на занятии.	16 4 6 6	128
4.	Реферат	32	32
5.	Зачет	32	32
ИТОГО:	2 зачетные единицы		200

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Реферат	Зачёт
3 семестр	Разбалловка по видам работ	2 x 1=2 баллов	6 x 1=6 баллов	8 x 16=128 баллов	32 балла	32 балла
	Суммарный макс. балл	2 баллов max	6 баллов max	128 баллов max	168 баллов max	200 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам семестра

По итогам изучения дисциплины «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», трудоёмкость которой составляет 2 ЗЕ и изучается в 3 семестре, обучающийся набирает определённое количество баллов, которое соответствует «зачтено», «не зачтено», согласно следующей таблице:

	Баллы (2 ЗЕ)
«зачтено»	более 60
«не зачтено»	60 и менее

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

Основная литература

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий: Учебное пособие / Апет Т.К. - Мн.:РИПО, 2016. - 351 с [Электронный ресурс: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524>]
2. Васюкова А.М., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А.М., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - М.: Дашков и К, 2017. - 368 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=512140>]
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров / А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=519492>]

Дополнительная литература

1. Джабоева А.С., Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=261674>]
2. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=518473>]
3. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с. [Электронный ресурс: <http://znanium.com/bookread.php?book=520513>]

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

Интернет-ресурсы

- Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
- Университетская библиотека ONLINE./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://znanium.com/>
- Федеральный портал «Российское образование»./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.edu.ru>
- Российский портал открытого образования [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.openet.ru/>
- Педагогическая библиотека./ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://pedagogic.ru/>

Электронные библиотечные системы (ЭБС), с которыми сотрудничает «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»

№	Название ЭБС	№, дата договора	Срок использования	Количество пользователей
---	--------------	------------------	--------------------	--------------------------

1	«ЭБС ZNANIUM.COM»	Договор № 2304 от 19.05.2017	с 31.05.2017 по 31.05.2018	6 000
2	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 1010 от 26.07.2016	с 22.08.2016 по 21.11.2017	6 000

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

По каждой теме дисциплины предполагается проведение аудиторных занятий и самостоятельной работы, т. е. чтение лекций, проведение сравнительного логико-дидактического анализа учебных тем, изготовление дидактических материалов. Предусматриваются также активные формы обучения, такие как представление собственных методических разработок.

Подготовка и проведение лекций, практических занятий должны предусматривать определенный порядок.

Для подготовки студентов к лабораторному занятию на предыдущей лекции преподаватель должен определить основные вопросы и проблемы, выносимые на обсуждение, рекомендовать дополнительную учебную, периодическую литературу, интернет источники, рассказать о порядке и методике его проведения.

Методы проведения лабораторных занятий весьма разнообразны и могут применяться в различных сочетаниях. Наиболее распространенными являются: вопросно-ответные, научных сообщений по отдельным вопросам темы, решение практических задач и упражнений, решение тестов.

Важное место занимает подведение итогов лабораторных занятий: преподаватель должен не только раскрыть теоретическое значение обсуждаемых проблем, но и оценить слабые и сильные стороны выступлений.

Успешное изучение курса требует от студентов посещения лекций, активной работы на лабораторных занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

Запись лекции – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы студенты имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу.

Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается также, что студенты приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Лабораторные занятия – важнейшая форма самостоятельной работы студентов над научной, учебной и периодической литературой. Именно на практическом занятии каждый студент имеет возможность проверить глубину усвоения учебного материала.

Конкретные пропорции разных видов работы в группе, а также способы их оценки, определяются преподавателем, ведущим занятия.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой.

Реферат. Реферат по специальности - самостоятельное научное исследование по направлению, специальности (специализации), выполняемое студентом по заданию преподавателя кафедры и служащее углубленному познанию избранной темы. Научность исследования выражается в решении некоторой познавательной проблемы, соотношении теоретических положений с фактами, систематичности изложения, оперировании современной специальной терминологией и т.д.

Реферат является одной из форм отчетности студента по итогам обучения за соответствующий курс (семестр). Студентам предоставляется право свободного выбора темы из предложенного списка тем реферата. Изменение темы реферата допускается по согласованию с преподавателем. Выбор темы реферата осуществляется студентами до 30 сентября. Сдача реферата на проверку преподавателю до 30 ноября. Подбор литературы по теме реферата осуществляется студентом самостоятельно. Преподаватель лишь помогает ему определить основные направления работы, указывает наиболее важные научные источники, которые следует использовать при ее написании, разъясняет, где их можно найти. При подборе литературы рекомендуется использовать фонды научных библиотек, электронных каталогов и сети Интернет. План выполнения реферата составляется студентом самостоятельно и согласовывается с преподавателем. Содержание реферата должно соответствовать теме и плану. Реферат должен включать следующие основные разделы:

- *Титульный лист.*
- *Содержание.* Включает порядок расположения отдельных частей работы с указанием страниц, на которых соответствующий раздел начинается.
- *Введение.* В нем автор обосновывает научную актуальность, практическую значимость, новизну темы, а также указывает цель и задачи проводимого исследования.
- *Основная часть.* Структура и состав основной части может меняться в зависимости от специфики и направления выполняемой работы. Структура основной части устанавливается научными руководителями и кафедрами самостоятельно.
- *Заключение (или выводы).* В заключении подводятся итоги проведенному исследованию, формулируются предложения и выводы автора, вытекающие из всей работы.
- *Список литературы.* В список литературы включаются только те работы, на которые сделаны ссылки в тексте курсовой работы. Список оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-2003.
- *Приложения.* Приводятся используемые в работе документы, таблицы, графики, схемы и др. (аналитические табличные и графические материалы могут быть приведены также в основной части).

В ходе выполнения работы студент по мере необходимости обращается за консультацией к преподавателю.

Выполненный и оформленный реферат в сброшюрованном виде сдается на проверку преподавателю, которая оценивается и учитывается при аттестации студента (экзамен).

Подготовка к устному докладу.

Доклады делаются по каждой теме с целью проверки теоретических знаний обучающегося, его способности самостоятельно приобретать новые знания, работать с информационными ресурсами и извлекать нужную информацию.

Доклады заслушиваются в начале лабораторного занятия после изучения соответствующей темы. Продолжительность доклада не должна превышать 5 минут. Тему доклада студент выбирает по желанию из предложенного списка.

При подготовке доклада студент должен изучить теоретический материал, используя основную и дополнительную литературу, обязательно составить план доклада (перечень рассматриваемых им вопросов, отражающих структуру и последовательность материала), подготовить раздаточный материал или презентацию. План доклада необходимо предварительно согласовать с преподавателем.

Выступление должно строиться свободно, убедительно и аргументировано. Преподаватель следит, чтобы выступление не сводилось к простому воспроизведению текста, не допускается простое чтение составленного конспекта доклада. Выступающий также должен быть готовым к вопросам аудитории и дискуссии.

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

Образовательный процесс обеспечивается достаточной информационно-библиографической базой, современными техническими средствами, информационными и коммуникационными технологиями.

В процессе проведения учебных занятий могут быть использованы мультимедийные технологии, аудиоаппаратура, видеоаппаратура.

Для подготовки к учебным занятиям используются университетский библиотечный фонд, кафедральная библиотека, современные информационные и коммуникационные технологии (Интернет), при необходимости аудио- и видеотека, видеокамера, фотоаппаратура, компьютерная и копировальная техника.

Лицензионные программы

* Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Антивирус ESET Endpoint Antivirus for Windows, лицензия EAV-0120085134, контракт №1110 от 15.12.2014 г., действующая лицензия.

* Операционная система WindowsPro 7 RUS Upgrd OLP NL Acadmc, Open License: 47357816, договор №17-10-оаэ ГК от 29.10.2010 г., действующая лицензия.

* Офисный пакет программ Microsoft Office Standard 2010 OLP NL Academic, OpenLicense: 60696830, договор №200712-1Ф от 20.07.2012 г., действующая лицензия.

* Программа для просмотра файлов формата Dj Vu Win Dj View, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Программа для просмотра файлов формата PDF Adobe Reader XI, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

* Браузер Google Chrome, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано.

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

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
ул. Гагарина, дом 36. Аудитория № 101 Лекционная аудитория	Стол ученический - 20 шт., стул ученический – 41 шт., интерактивная доска – 1 шт. (BA0000003767), доска 1000*3000 зеленая ДА-32э 5р.п. – 1 шт., стол преподавателя – 1 тумб., компьютер (BA0000001245), стойка Panasonic K X B061A	Компьютер в сборе (системный блок, монитор, клавиатура, мышь) Лицензионные программы *Операционная система MicrosoftWindowsPro 7 RUSUpgrdOLPNLAcadmс, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г. *Офисный пакет программ MicrosoftOfbceProPlus 2010 RUSOLPNLAcadmс, контракт №16-10-ОАЭ ГК от 08.09.2010 г.

	<p>(BA0000003768), LCD/LED Телевизор "46 Samsung" UE 46EH5057K (BA0000005085), проектор VIEWSONIC (BA0000007777).</p>	<p>*Архиватор 7-Zip, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Антивирус ESET EndpointAntivirusforWindows, лицензия EAV-0120085134, контракт №260916-ЛД от 12.12.2016 г., действующая лицензия.. * Программа для просмотра файлов формата DjVuWinDjView, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра файлов формата PDF AdobeReader M, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. * Браузер MozillaFirefox, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для просмотра изображений ACDSeeFree, 0ТкрбIToerrpowarv 1MНое обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для воспроизведения звуковых файлов AIMP, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для записи дисков ASHAMPU Burningstudiofree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для ухода за системой CCleaner, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для диагностики и мониторинга жесткого диска программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для проектирования принципиальных электрических схема и печатных плат DiptraceFree, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Файловый менеджер FreeCommanderXE, открытое программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для компьютерного тестирования MyTest, открытое</p>
--	---	---

		<p>программное обеспечение, бесплатная лицензия, пролонгировано. *Программа для автоматизированного проектирования с возможностью оформления проектной и конструкторской документации.</p>
<p>Аудитория для практических занятий (ресторанный сервис)</p>	<p>Плита электрическая Брест 2180-00 (BA0000003578), телевизор "Samsung" LCD 2333HD (BA0000003608), кухонная мебель "Трапеза" (6811458), электрическая плита-духовка Мечта 15М бел. (BA0000000668), холодильник "Стинол 242" (BA0000001271), водонагреватель ARISTON (BA0000001272), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006080), шкаф навесной с сушилкой для посуды 800*300*720 (BA0000006081), шкаф навесной с стеклом 800-300*720 (BA0000006082), шкаф навесной закрытый 800*300*720 (BA0000006083), стол-мойка 800*600*850 (BA0000006084), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006085), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006086), стол-рабочий с 1-м ящиком и 2-мя дверками (BA0000006087), стол-рабочий узкий с 4-мя ящиками 400*600*850 (BA0000006088), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850 (BA0000006089), стол-рабочий с 3-мя ящиками 800*600*850</p>	

	<p>(BA0000006090), стол-остров 1800*600*850 (BA0000006091), стол-остров 1800*600*850 (BA0000006092), стол-обеденный 1500*1200*750 (BA0000006093), стол-обеденный 1500*1200*750 (BA0000006094), блендер BRAUN MR 400 Plus MN, весы кухонные Беккер ВК-3,2 кг миксер электрический, мясорубка MOULINEX ME 400.1 (BA0000001197), мясорубка эл. Помощница-24 с шинковкой (BA0000000671), электрическая плита (9123100), миксер BOSCH 3520.</p>	
--	--	--