



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
Республики Крым
«Крымский инженерно-педагогический университет имени Февзи Якубова»
(ГБОУВО РК КИПУ имени Февзи Якубова)

Кафедра технологического образования

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП

 Р.И. Сулейманов

« 11 » 06 20 21 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

 Р.И. Сулейманов

« 11 » 06 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.13.2 «Кулинария»

направление подготовки 44.03.01 Педагогическое образование
профиль подготовки «Технология»

факультет психологии и педагогического образования

Симферополь, 2021

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.13.2 «Кулинария» для бакалавров направления подготовки 44.03.01 Педагогическое образование. Профиль «Технология» составлена на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.12.2015 № 1426.

Составитель
рабочей программы


подпись

Ф.Б. Асанова

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
технологического образования

от 04.06 20 21 г., протокол № 13

Заведующий кафедрой


подпись

Р.И. Сулейманов

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании УМК факультета
психологии и педагогического образования

от 11.06 20 21 г., протокол № 10

Председатель УМК


подпись

И.В. Зотова

1.Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.13.2 «Кулинария» для бакалавриата направления подготовки 44.03.01 Педагогическое образование, профиль подготовки «Технология».

2.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной

2.1. Цель и задачи изучения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины (модуля):

– подготовить студентов, обладающих основами знаний специального предмета: кулинария, для овладения первой ступени данной профессии. Успешная подготовка обучающегося к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труда.

При изучении этого предмета основное внимание обращается на механическую кулинарную обработку овощей, плодов, рыбы, птицы, мяса, субпродуктов. Учащиеся определяют качество сырья, учатся последовательности обработки продуктов, приготовлению полуфабрикатов разных видов и предназначенных для различной тепловой кулинарной обработки.

Учебные задачи дисциплины (модуля):

-
- Воспитания уважения к рабочему человеку;
- Формирование культуры общения ;
- Воспитания привычке к чистоте, сознательному выполнению санитарно-гигиенических правил в быту и на производстве;- Формирование у обучающихся эстетического отношения к труду.
- Формирование и развитие творческих способностей обучающихся в кулинарии.

2.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины Б1.В.ДВ.13.02 «Кулинария» направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 - готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов

ПК-7 - способностью организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся, развивать их творческие способности

ПК-13 - способностью выявлять и формировать культурные потребности различных социальных групп

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

- организацию сотрудничества обучающихся, методы самостоятельного обучения, методы развития творческих способностей при изучении раздела
- культурные потребности различных социальных групп

Уметь:

- реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов. Оформлять нормативно-техническую документацию, применяемую при работе
- организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся, развивать их творческие способности во время приготовления блюд, а также выполнении творческих заданий.
- выявлять и формировать культурные потребности различных социальных

Владеть:

- готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов.
- способностью организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся, развивать их творческие способности
- способностью выявлять и формировать культурные потребности различных социальных групп

3. Место дисциплины в структуре ОПОП.

Дисциплина Б1.В.ДВ.13.2 «Кулинария» относится к дисциплинам по выбору вариативной части учебного плана.

4. Объем дисциплины (модуля)

(в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу)

Семестр	Общее кол-во часов	кол-во зач. единиц	Контактные часы						СР	Контроль (время на контроль)
			Всего	лек	лаб.з ан.	прак т.зан .	сем. зан.	ИЗ		
7	108	3	42	14	14	14			66	За
Итого по ОФО	108	3	42	14	14	14			66	
9	2		2	2						
10	106	3	16	4		12			86	За К (4 ч.)
Итого по ЗФО	108	3	18	6		12			86	4

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

Наименование тем (разделов, модулей)	Количество часов														Форма текущего контроля	
	очная форма							заочная форма								
	Всего	в том, числе						Всего	в том, числе							
		л	лаб	пр	сем	ИЗ	СР		л	лаб	пр	сем	ИЗ	СР		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
Раздел : Механическая кулинарная обработка продуктов																
Тема : Механическая кулинарная обработка сырья	10	2					8	12	2						10	доклад
Тема: Механическая обработка рыбы и морепродуктов	10	2		2			6	12	2						10	доклад
Тема: Механическая обработка овощей, фруктов, грибов	14	2	2	2			8	12	2						10	тестовый контроль
Тема: Технология обработки мяса и мясопродуктов	14	2	2	2			8	12			2				10	лабораторная работа, защита отчета; реферат
Тема: Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи	12	2		2			8	12			2				10	доклад
Раздел: Приготовление вторых блюд																
Тема: Приготовление вторых блюд из рыбы	14	2	2	2			8	12			2				10	лабораторная работа, защита отчета; тестовый контроль
Тема: Блюда из мяса и мясных продуктов	10	2	2				6	8			2				6	лабораторная работа, защита отчета; доклад
Тема: Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	8		2	2			4	12			2				10	лабораторная работа, защита отчета; доклад
Тема: Приготовление гарниров из круп и макаронных изделий	8		2	2			4	12			2				10	лабораторная работа, защита отчета; доклад
Раздел: Правильное питание подростков																
Тема: Приготовление блюд для школьников	6						6									практическое задание; доклад
Тема: Приготовление жидких напитков (компот, кисель, какао, чай)	2		2													лабораторная работа, защита отчета; доклад
Всего часов дисциплине	108	14	14	14			66	104	6		12				86	
часов на контроль											4					

5. 1. Тематический план лекций

№ лекц	Тема занятия и вопросы лекции	Форма проведения (актив., интерак.)	Количество часов	
			ОФО	ЗФО
1.	Тема : Механическая кулинарная обработка <i>Основные вопросы:</i> 1. Кулинарная обработка овощей и грибов. 2. Кулинарная обработка клубнеплодов. 3. Обработка корнеплодов. 4. Кулинарная обработка капустных и луковых 5. Обработка плодовых овощей.	Интеракт.	2	2
2.	Тема: Механическая обработка рыбы и <i>Основные вопросы:</i> 1. Виды рыб. Классификация рыб. 2. Механическая кулинарная обработка рыбы 3. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы. 4. Обработка и разделка бесчешуйчатой рыбы. 5. Обработка морепродуктов. 6. Обработка и использование рыбных пищевых отходов	Интеракт.	2	2
3.	Тема: Механическая обработка овощей, фруктов, грибов <i>Основные вопросы:</i> 1. Обработка консервированных овощей 2. Подготовка овощей для фарширования 3. Требования к качеству. Сроки хранения 4. Полуфабрикаты из овощей 5. Механическая обработка грибов. Сушка 6. Механическая обработка фруктов.	Акт./ Интеракт.	2	2
4.	Тема: Технология обработки мяса и мясопродуктов <i>Основные вопросы:</i> 1. Механическая кулинарная обработка мяса. 2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши. 3. Приготовление мясных полуфабрикатов. 4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей	Акт./ Интеракт.	2	

	5. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши			
5.	<p>Тема: Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Классификация сельскохозяйственной птицы и дичи. 2. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи. 3. Приготовление полуфабрикатов из птицы и дичи. 4. Обработка субпродуктов птицы и дичи. 5. Требования к качеству. Срок хранения полуфабрикатов из птицы и дичи. 	Акт./ Интеракт.	2	
6.	<p>Тема: Приготовление вторых блюд из рыбы</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изменение основных веществ рыбы в процессе тепловой обработки 2. Приготовление рыбы отварной, припущенной, жаренной, запеченной. 3. Приготовление блюд из морепродуктов. 4. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения. 	Акт./ Интеракт.	2	
7.	<p>Тема: Блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление фарша и блюд из фарша. 2. Техника приготовления бифштексов, 3. Приготовление мясо-костных бульонов. 	Акт./ Интеракт.	2	
	Итого		14	6

5. 2. Темы практических занятий

№ занятия	Наименование практического занятия и вырабатываемые компетенции	Форма проведения (актив., интерак.)	Количество часов	
			ОФО	ЗФО
1.	<p>Тема: Механическая обработка рыбы и морепродуктов</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p>	Акт./ Интеракт.	2	

	<p>1. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.</p> <p>2. Обработка рыбы для фарширования.</p> <p>3. Обработка и использования рыбных пищевых отходов.</p> <p>4. Требования к качеству полуфабрикатов.</p> <p>Сроки хранения.</p>			
2.	<p>Тема: Механическая обработка овощей, фруктов, грибов</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Техника обработки овощей и грибов.</p> <p>2. Обработка салатных и десертных овощей.</p> <p>3. Обработка плодовых овощей.</p> <p>4. Механическая обработка фруктов.</p>	Акт./ Интеракт.	2	
3.	<p>Тема: Технология обработки мяса и мясопродуктов</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Основные ткани мяса.</p> <p>2. Обработка мяса диких животных.</p> <p>3. Обработка субпродуктов.</p> <p>4. Полуфабрикаты, поступающие от предприятий заготовочных и мясокомбинатов.</p>	Акт./ Интеракт.	2	2
4.	<p>Тема: Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи</p>	Акт./ Интеракт.	2	2
5.	<p>Тема: Приготовление вторых блюд из рыбы</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Требования к качеству рыбных блюд. Сроки хранения.</p> <p>2. Приготовление рыбы отварной, припущенной, жаренной, запеченной.</p> <p>3. Рецепты вторых блюд из морепродуктов.</p> <p>4. Рецепты блюд из рыбы.</p>	Акт./ Интеракт.	2	2
6.	<p>Тема: Блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p> <p>1. Рецепты блюд из мяса.</p> <p>2. Требования к качеству. Срок хранения мясных продуктов.</p>	Акт./ Интеракт.		2
7.	<p>Тема: Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.</p> <p><i>Основные вопросы:</i></p>	Акт./ Интеракт.	2	2

	1. Блюда и гарниры из варёных овощей. 2. Блюда и гарниры из припущенных, жареных, тушеных, запеченых овощей. 3. Рецепты блюд из грибов. 4. Требования к качеству овощных блюд. Сроки хранения.			
8.	Тема: Приготовление гарниров из круп и макаронных изделий <i>Основные вопросы:</i> 1. Подготовка круп к варке. Приготовление каш. 2. Приготовление вторых блюд из круп. 3. Разновидности макаронных изделий.	Акт./ Интеракт.	2	2
	Итого		14	12

5. 3. Темы семинарских занятий

(не предусмотрены учебным планом)

5. 4. Перечень лабораторных работ

№ занятия	Тема работы и вырабатываемые компетенции	Форма проведения (актив., интерак.)	Количество часов	
			ОФО	ЗФО
1.	Тема: Механическая обработка овощей, фруктов, грибов	Акт./ Интеракт.	2	
2.	Тема: Технология обработки мяса и	Акт./	2	
3.	Тема: Приготовление вторых блюд из рыбы	Акт./ Интеракт.	2	
4.	Тема: Блюда из мяса и мясных продуктов	Акт./	2	
5.	Тема: Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.	Акт./ Интеракт.	2	
6.	Тема: Приготовление гарниров из круп и макаронных изделий	Акт./ Интеракт.	2	
7.	Тема: Приготовление жидких напитков (компот, кисель, какао, чай)	Акт./ Интеракт.	2	
	Итого		14	0

5. 5. Темы индивидуальных занятий

(не предусмотрено учебным планом)

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

Самостоятельная работа по данной дисциплине включает такие формы работы как: работа с базовым конспектом; подготовка к практическому занятию; подготовка к тестовому контролю; подготовка доклада; подготовка реферата; лабораторная работа, подготовка отчета; выполнение контрольной работы;

6.1. Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине (модулю)

№	Наименование тем и вопросы, выносимые на самостоятельную работу	Форма СР	Кол-во часов	
			ОФО	ЗФО
1	Тема : Механическая кулинарная обработка Основные вопросы: 1.Обработка клубнеплодов. Обработка корнеплодов. 2. Обработка капустных и луковых овощей. Обработка плодовых овощей. Обработка салатных и десертных овощей. 3.Обработка консервированных овощей.	выполнение контрольной работы; подготовка доклада; подготовка к практическому занятию	8	10
2	Тема:Механическая обработка рыбы и морепродуктов Основные вопросы: 1. Изменение основных веществ рыбы в процессе тепловой обработки. 2.Обработка рыбы для фарширования. Централизованное производство рыбных полуфабрикатов. 3. Морепродукты.Требования к качеству полуфабрикатов из морепродуктов. Сроки хранения.	выполнение контрольной работы; подготовка доклада; подготовка к практическому занятию	6	10
3	Тема: Механическая обработка овощей, фруктов, грибов Основные вопросы: 1.Подготовка овощей для фарширования. Требования к качеству. Сроки хранения продуктов. 2.Отходы овощей и их использование. Полуфабрикаты из овощей. 3.Виды грибов. Механическая обработка	выполнение контрольной работы; подготовка доклада; подготовка к тестовому контролю	8	10

4	<p>Тема: Технология обработки мяса и мясопродуктов</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление мясных полуфабрикатов. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. 2. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Полуфабрикаты из баранины и свинины. 3. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов 	<p>выполнение контрольной работы; подготовка доклада</p>	8	10
5	<p>Тема: Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отварная птица. Жаренная дичь. Тушеные блюда из птицы. Требования к качеству блюд из птицы и дичи. Сроки хранения. 2. Разделка дичи. Требования к приготовлению полуфабрикатов. 	<p>выполнение контрольной работы; подготовка доклада;</p>	8	10
6	<p>Тема: Приготовление вторых блюд из рыбы</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рецепты приготовления рыбных запеканок, рыбных котлет, рыбных салатов. 2. Приготовление блюд из рыбы для 3. Жареная рыба, запеченая рыба, тушеные блюда из рыбы. 	<p>выполнение контрольной работы; подготовка доклада</p>	8	10
7	<p>Тема: Блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Европейская кухня. Кулинарные рецепты блюд из мяса. 2. Азиатская кухня. Кулинарные рецепты блюд из мяса. 3. Восточная кухня. Рецепты приготовления блюд из мяса. 	<p>подготовка реферата</p>	6	6
8	<p>Тема: Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.</p> <p>Основные вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рецепты приготовления гарниров из 2. Рецепты приготовления гарниров из грибов. 3. Рецепты приготовления гарниров из тушеных, отварных овощей. 	<p>подготовка доклада; подготовка к практическому занятию</p>	4	10

9	Тема: Приготовление гарниров из круп и макаронных изделий Основные вопросы: 1. Блюда из макаронных изделий. Условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. 2. Рецепты блюд из бобовых.	подготовка доклада	4	10
10	Тема: Приготовление блюд для школьников Основные вопросы: 1. Значение твороженных блюд в питании 2. Холодные блюда из творога. Горячие блюда из творога. Замороженные полуфабрикаты твороженных блюд. 3. Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения. 4. Приготовление бутербродов и салатов.	лабораторная работа, подготовка отчета; подготовка к практическому занятию; подготовка доклада	6	
	Итого		66	86

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

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

Дескрипторы	Компетенции	Оценочные средства
ПК-1		
Знать	образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных	тестовый контроль
Уметь	реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов. Оформлять нормативно-техническую документацию, применяемую при работе	практическое задание
Владеть	готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов.	лабораторная работа, защита отчета
ПК-7		
Знать	организацию сотрудничества обучающихся, методы самостоятельного обучения, методы развития творческих способностей при изучении раздела	практическое задание

Уметь	организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся, развивать их творческие способности во время приготовления блюд, а также выполнении творческих заданий.	доклад
Владеть	способностью организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся, развивать их творческие способности	практическое задание; зачет
ПК-13		
Знать	культурные потребности различных социальных групп	практическое задание
Уметь	выявлять и формировать культурные потребности различных социальных групп	доклад
Владеть	способностью выявлять и формировать культурные потребности различных социальных групп	реферат

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценочные средства	Уровни сформированности компетенции			
	Компетентность несформирована	Базовый уровень компетентности	Достаточный уровень компетентности	Высокий уровень компетентности
практическое задание	Не выполнена или выполнена с грубыми нарушениями, выводы не соответствуют цели работы.	Выполнена частично или с нарушениями, выводы не соответствуют цели.	Работа выполнена полностью, отмечаются несущественные недостатки в оформлении.	Работа выполнена полностью, оформлена по требованиям.
тестовый контроль	Выполнено менее 30%	Выполнено не менее 50%	Выполнено 50%-80% с незначительными недочетами	Выполнено более 80%
доклад	Тема доклада раскрыта частично, сведения отрывочны, нет целостной картины	Тема доклада раскрыта, сведения обоснованы и обсуждены, выводы не полные.	Тема доклада раскрыта, сделаны выводы.	Тема доклада раскрыта полностью, докладчик имеет глубокие знания по теме, делает обоснованные

реферат	Реферат не достаточно полно раскрывает тему, подобранные литературные источники не отражают полностью тему, выводы не четкие.	Материал слабо структурирован, не связан с ранее изученным, не выделены существенные признаки проблемы.	Материал структурирован, оформлен согласно требованиям оформления, однако присущи некоторые недочеты.	Материал структурирован, раскрыта тема, оформлен согласно требованиям.
лабораторная работа, защита отчета	Не выполнена или выполнена с грубыми нарушениями, выводы не соответствуют цели работы.	Выполнена частично или с нарушениями, выводы не соответствуют цели.	Работа выполнена полностью, отмечаются не-существенные недостатки в оформлении.	Работа выполнена полностью, оформлена по требованиям.
зачет	Не раскрыт полностью ни один вопрос, ответы выполнены с грубыми ошибками	Вопросы раскрыты с замечаниями, однако логика соблюдена	Вопросы раскрыты с незначительными замечаниями	Все вопросы раскрыты полностью.

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

7.3.1. Примерные практические задания

1. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных
2. Подготовка круп к варке.
3. Технология приготовления блюд из каш.
4. Требования к качеству блюд из круп.
5. Технология приготовления блюда из бобовых.
6. Варка макаронных изделий.
7. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов.
8. Тепловая обработка овощей
9. Блюда и гарниры из варёных овощей
10. Блюда и гарниры из припущенных овощей

7.3.2. Примерные вопросы для тестового контроля

- 1.1. Что такое обвалка?
- 2.а) отделение жил от мяса;
- 3.б) отделение мякоти от костей;
- 4.в) отделение хрящей от мякоти.
- 5.4. Какие п/ф жарят крупным куском?
- 6.А) лангет;
- 7.б) ростбиф;
- 8.в) бефстроганов.
- 9.5. В рубленую массу входит...
- 10.а) мясо, шпик, хлеб, вода;

7.3.3. Примерные темы для доклада

- 1.Витамины, минеральные соли. Способы сохранения витаминов. Способы замораживания и размораживания продуктов.
- 2.Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Чистота рабочего места. Своевременное удаление отходов.
- 3.Приготовление мучных изделий из теста (дрожжевого кислого, дрожжевого слоеного, песочного, бисквитного, заварного, пряничного). Блины и оладьи. Приготовление кондитерских изделий.
- 4.Приготовление сладких блюд и напитков. Традиционные национальные (региональные) блюда. Кухня народов России. Русская национальная кухня. Марийская национальная кухня. Их характерные особенности.
- 5.Общие правила подготовки круп, макаронных и бобовых изделий. Общие правила варки каш. Классификация каш по консистенции. Приготовление вязких и жидких каш. Приготовление котлет и запеканок из каш.
- 6.Пищевая ценности рыбы, о блюдах приготавливаемых из рыбы, об определении свежести , о механической обработке , о видах тепловой обработки рыбы.
- 7.Виды пресного теста, способы его приготовления. Уметь приготовить пресное тесто, изделия из пресного теста.
- 8.Пищевая, лечебная ценность фруктов, значение сладких блюд в питании человека, их разнообразии. Приготовление сладких блюд, красивое сервирование стола.

9. Особенности приготовления вторых блюд, технологию приготовления, пищевую ценность, калорийность готового блюда. Уметь готовить блюдо по технологической схеме, выполнять сервировку готового блюда.

7.3.4. Примерные темы для составления реферата

1. Рациональное размещение оборудования и инвентаря кухни. Посуда и электроприборы. Нарезка продуктов. Виды приспособлений для нарезки продуктов.
2. Влияние технологий обработки пищевых продуктов на здоровье человека.
3. Экологическая оценка технологий. Развитие навыков проектирования по кулинарии. Дизайн-анализ кулинарных изделий.
4. Профилактика пищевых отравлений. Длительность процесса тепловой обработки продуктов.
5. Приготовление холодных блюд (бутербродов, канапе, сэндвичей, салатов и винегретов).
6. Приготовление холодных блюд из овощей, рыбы и мяса. Рецепты блюд из овощей.
7. Приготовление горячих блюд (супы, гарниры, соусы). Рецепты различных культур.
8. Оформление блюд. Сервировка стола. Скатерти, салфетки, посуда, приборы и декоративные украшения праздничного стола.
9. Профессии, связанные с производством и обработкой пищевых продуктов.
10. Технология разделки туш (на примере говядина, баранины, свинины).

7.3.5. Примерные вопросы к защите лабораторных работ

1. Обработка овощей и грибов
2. Обработка клубнеплодов
3. Обработка корнеплодов
4. Обработка капустных и луковых овощей
5. Обработка плодовых овощей
6. Обработка салатных и десертных овощей
7. Подготовка овощей для фарширования
8. Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы
9. Обработка бесчешуйчатой рыбы

7.3.6. Вопросы к зачету

1. Механическая кулинарная обработка сырья
2. Обработка овощей и грибов

- 3.Обработка клубнеплодов
- 4.Обработка корнеплодов
- 5.Обработка капустных и луковых овощей
- 6.Обработка плодовых овощей
- 7.Обработка салатных и десертных овощей
- 8.Подготовка овощей для фарширования
- 9.Требования к качеству. Сроки хранения
- 10.Отходы овощей и их использование
- 11.Полуфабрикаты из овощей
- 12.Обработка грибов
- 13.Обработка рыбы
- 14.Виды рыб. Классификация.
- 15.Механическая кулинарная обработка рыбы
- 16.Обработка (разделка) чешуйчатой рыбы
- 17.Обработка бесчешуйчатой рыбы
- 18.Обработка осетровой рыбы
- 19.Приготовление рыбных полуфабрикатов
- 20.Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из неё.
- 21.Обработка рыбы для фарширования
- 22.Обработка и использования рыбных пищевых отходов
- 23.Требования к качеству полуфабрикатов. Сроки хранения.
- 24.Морепродукты
- 25.Обработка мясо и мясопродуктов
- 26.Основные ткани мяса
- 27.Механическая кулинарная обработка мяса
- 28.Кулинарная разделка и обвалка говяжьей полутуши
- 29.Приготовление мясных полуфабрикатов
- 30.Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши
- 31.Кулинарная разделка и обвалка свиной туши
- 32.Полуфабрикаты из баранины и свинины
- 33.Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё
- 34.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё
- 35.Обработка костей
- 36.Полуфабрикаты, поступающие от предприятий заготовочных и мясокомбинатов
- 37.Обработка мяса диких животных.
- 38.Обработка субпродуктов.
- 39.Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.
- 40.Обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.
- 41.Классификация сельскохозяйственной птицы и дичи.

- 42.Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи
- 43.Полуфабрикаты из птицы и дичи.
- 44.Обработка субпродуктов птицы и дичи.
- 45.Требования к качеству. Срок хранения полуфабрикатов из птицы
- 46.и дичи.
- 47.Способы тепловой и кулинарной обработки.
- 48.Тепловая обработка.
- 49.Основные способы тепловой обработки.
- 50.Комбинированные способы тепловой обработки.
- 51.Вспомогательные способы тепловой обработки.
- 52.Изменение пищевых веществ в процессе тепловой обработки.
- 53.Ассортимент супов. Классификация
- 54.Приготовление бульонов
- 55.Костный бульон

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

7.4.1. Оценивание практического задания

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Знание теоретического материала по предложенной проблеме	Теоретический материал усвоен	Теоретический материал усвоен и осмыслен	Теоретический материал усвоен и осмыслен, может быть применен в различных ситуациях по необходимости
Овладение приемами работы	Студент может применить имеющиеся знания для решения новой задачи, но необходима помощь преподавателя	Студент может самостоятельно применить имеющиеся знания для решения новой задачи, но возможно не более 2 замечаний	Студент может самостоятельно применить имеющиеся знания для решения новой задачи
Самостоятельность	Задание выполнено самостоятельно, но есть не более 3 замечаний	Задание выполнено самостоятельно, но есть не более 2 замечаний	Задание выполнено полностью самостоятельно

7.4.2. Оценивание тестового контроля

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий

Правильность ответов	не менее 60% тестовых заданий	не менее 73% тестовых заданий	не менее 86% тестовых заданий
----------------------	-------------------------------	-------------------------------	-------------------------------

7.4.3. Оценивание доклада

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Степень раскрытия темы:	Тема доклада раскрыта частично	Тема доклада раскрыта не полностью	Тема доклада раскрыта
Объем использованной научной литературы	Объем научной литературы не достаточный, менее 8 источников	Объем научной литературы достаточный – 8-10 источников	Объем научной литературы достаточный более 10 источников
Достоверность информации в докладе (точность, обоснованность, наличие ссылок на источники первичной информации)	Есть замечания по ссылкам на источники первичной информации	Есть некоторые неточности, но в целом информация достоверна	Достоверна. Есть ссылки на источники первичной информации
Необходимость и достаточность информации	Приведенные данные и факты служат целям обоснования или иллюстрации определенных тезисов и положений доклада частично: 3 и более замечаний	Приведенные данные и факты служат целям обоснования или иллюстрации определенных тезисов и положений доклада частично: не более 2 замечаний	Приведенные данные и факты служат целям обоснования или иллюстрации определенных тезисов и положений доклада

7.4.4. Оценивание реферата

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Новизна реферированного текста	Проблема, заявленная в тексте, имеет научную новизну и актуальность. Авторская позиция не обозначена. Есть не более 3 замечаний	Проблема, заявленная в тексте, имеет научную новизну и актуальность. Авторская позиция не обозначена. Есть не более 2 замечаний	Проблема, заявленная в тексте, имеет научную новизну и актуальность. Выражена авторская позиция

Степень раскрытия проблемы	План соответствует теме реферата, отмечается полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; обоснованы способы и методы работы с материалом; продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы. Есть не более 3 замечаний	План соответствует теме реферата, отмечается полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; обоснованы способы и методы работы с материалом; продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы. Есть не более 2 замечаний	План соответствует теме реферата, отмечается полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; обоснованы способы и методы работы с материалом; продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы
Обоснованность выбора источников	5-8 источников	8-10 источников	Отмечается полнота использования литературных источников по проблеме; привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.), более 10 источников
Соблюдение требований к оформлению	Не более 4 замечаний	Не более 3 замечаний	Правильное оформление ссылок на используемую литературу; грамотность и культура изложения; владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; соблюдение требований к объему реферата; культура оформления: выделение абзацев.
Грамотность	Не более 4 замечаний	Не более 3 замечаний	Отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; литературный стиль

7.4.5. Оценивание лабораторных работ

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Выполнение и оформление лабораторной работы	Работа выполнена частично или с нарушениями, выводы частично не соответствуют цели, оформление содержит недостатки	Лабораторная работа выполнена полностью, отмечаются несущественные недостатки в оформлении	Лабораторная работа выполнена полностью, оформлена согласно требованиям
Качество ответов на вопросы во время защиты работы	Вопросы для защиты раскрыты не полностью, однако логика соблюдена	Вопросы раскрыты, однако имеются замечания	Ответы полностью раскрывают вопросы

7.4.6. Оценивание зачета

Критерий оценивания	Уровни формирования компетенций		
	Базовый	Достаточный	Высокий
Полнота ответа, последовательность и логика изложения	Ответ полный, но есть замечания, не более 3	Ответ полный, последовательный, но есть замечания, не более 2	Ответ полный, последовательный, логичный
Правильность ответа, его соответствие рабочей программе учебной дисциплины	Ответ соответствует рабочей программе учебной дисциплины, но есть замечания, не более 3	Ответ соответствует рабочей программе учебной дисциплины, но есть замечания, не более 2	Ответ соответствует рабочей программе учебной дисциплины
Способность студента аргументировать свой ответ и приводить примеры	Ответ аргументирован, примеры приведены, но есть не более 3 несоответствий	Ответ аргументирован, примеры приведены, но есть не более 2 несоответствий	Ответ аргументирован, примеры приведены
Осознанность излагаемого материала	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 3 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно, но есть не более 2 несоответствий	Материал усвоен и излагается осознанно
Соответствие нормам культуры речи	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 4	Речь, в целом, грамотная, соблюдены нормы культуры речи, но есть замечания, не более 2	Речь грамотная, соблюдены нормы культуры речи
Качество ответов на вопросы	Есть замечания к ответам, не более 3	В целом, ответы раскрывают суть вопроса	На все вопросы получены исчерпывающие ответы

7.5. Итоговая рейтинговая оценка текущей и промежуточной аттестации студента по дисциплине

По учебной дисциплине «Кулинария» используется 4-балльная система оценивания, итог оценивания уровня знаний обучающихся предусматривает зачёт. Зачёт выставляется во время последнего практического (лабораторного) занятия при условии выполнения всех учебных поручений строгой отчетности (контрольная работа) и не менее 60% иных учебных поручений, предусмотренных учебным планом и РПД. Наличие невыполненных учебных поручений может быть основанием для дополнительных вопросов по дисциплине в ходе промежуточной аттестации. Во всех остальных случаях зачет сдается обучающимися в даты, назначенные преподавателем в период соответствующий промежуточной

Шкала оценивания текущей и промежуточной аттестации студента

Уровни формирования компетенции	Оценка по четырехбалльной шкале
	для зачёта
Высокий	зачтено
Достаточный	
Базовый	
Компетенция не сформирована	не зачтено

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

Основная литература.

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-метод пособие, др.)	Кол-во в библ.
1.	Педагогические условия формирования специальных и профессиональных компетенций в средней школе с углубленным изучением отдельных предметов : учебное пособие. - Уфа : БГПУ имени М. Акмуллы, 2011. - 108 с.	Учебные пособия	https://e.lanbook.com/book/49508
2.	Зименкова, Ф. Н. Воспитание творческой личности школьника на уроках технологии и внеклассных занятиях : монография / Ф. Н. Зименкова. - Москва : Прометей, 2013. - 94 с.	Монографии	https://e.lanbook.com/book/30280
3.	Плотникова, Т. В. Организация детского питания / Т. В. Плотникова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. - 335 с.		https://e.lanbook.com/boo

4.	Зименкова, Ф. Н. Питание и здоровье : учебное пособие для студентов по спецкурсу «питание и здоровье» / Ф. Н. Зименкова. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с.	Учебные пособия	https://e.lanbook.com/book/78163
----	--	-----------------	---

Дополнительная литература.

№ п/п	Библиографическое описание	Тип (учебник, учебное пособие, учебно-метод пособие, др.)	Кол-во в библ.
1.	Плотникова, Т. В. Питание для самых маленьких / Т. В. Плотникова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2013. - 190 с.		https://e.lanbook.com/boo

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

1. Поисковые системы: <http://www.rambler.ru>, <http://yandex.ru>,
2. Федеральный образовательный портал www.edu.ru.
3. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru/ru>
4. Государственная публичная научно-техническая библиотека России URL: <http://gpntb.ru>.
5. Государственное бюджетное учреждение культуры Республики Крым «Крымская республиканская универсальная научная библиотека»
6. Педагогическая библиотека <http://www.pedlib.ru/>
7. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (РИНЦ)

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

Общие рекомендации по самостоятельной работе бакалавров

Подготовка современного бакалавра предполагает, что в стенах университета он овладеет методологией самообразования, самовоспитания, самосовершенствования. Это определяет важность активизации его

Самостоятельная работа формирует творческую активность бакалавров, представление о своих научных и социальных возможностях, способность вычленять главное, совершенствует приемы обобщенного мышления, предполагает более глубокую проработку ими отдельных тем, определенных

Основными видами и формами самостоятельной работы студентов по данной дисциплине являются: самоподготовка по отдельным вопросам; работа с базовым конспектом; подготовка к практическому занятию; подготовка к тестовому контролю; подготовка доклада; подготовка реферата; лабораторная работа, подготовка отчета; выполнение контрольной работы; подготовка к зачету.

Важной частью самостоятельной работы является чтение учебной литературы. Основная функция учебников – ориентировать в системе тех знаний, умений и навыков, которые должны быть усвоены по данной дисциплине будущими специалистами. Учебник также служит путеводителем по многочисленным произведениям, ориентируя в именах авторов, специализирующихся на определенных научных направлениях, в названиях их основных трудов. Вторая функция учебника в том, что он очерчивает некий круг обязательных знаний по предмету, не претендуя на глубокое их раскрытие.

Чтение рекомендованной литературы – это та главная часть системы самостоятельной учебы бакалавра, которая обеспечивает подлинное усвоение науки. Читать эту литературу нужно по принципу: «идея, теория, метод в одной, в другой и т.д. книгах».

Во всех случаях рекомендуется рассмотрение теоретических вопросов не менее чем по трем источникам. Изучение проблемы по разным источникам - залог глубокого усвоения науки. Именно этот блок, наряду с выполнением практических заданий является ведущим в структуре самостоятельной работы

Вниманию бакалавров предлагаются список литературы, вопросы к самостоятельному изучению и вопросы к зачету.

Для успешного овладения дисциплиной необходимо выполнять следующие требования:

- 1) выполнять все определенные программой виды работ;
- 2) посещать занятия, т.к. весь тематический материал взаимосвязан между собой и, зачастую, самостоятельного теоретического овладения пропущенным материалом недостаточно для качественного его усвоения;
- 3) все рассматриваемые на занятиях вопросы обязательно фиксировать в отдельную тетрадь и сохранять её до окончания обучения в вузе;
- 4) проявлять активность при подготовке и на занятиях, т.к. конечный результат овладения содержанием дисциплины необходим, в первую очередь, самому
- 5) в случаях пропуска занятий по каким-либо причинам обязательно отрабатывать пропущенное преподавателю во время индивидуальных консультаций.

Внеурочная деятельность бакалавра по данной дисциплине предполагает:

- самостоятельный поиск ответов и необходимой информации по предложенным вопросам;
- выполнение контрольной работы;
- выработку умений научной организации труда.

Успешная организация времени по усвоению данной дисциплины во многом зависит от наличия у бакалавра умения самоорганизовать себя и своё время для выполнения предложенных домашних заданий. Объём заданий рассчитан максимально на 2-3 часа в неделю. При этом алгоритм подготовки будет

- 1 этап – поиск в литературе теоретической информации по предложенным преподавателем вопросам;
- 2 этап – осмысление полученной информации, освоение терминов и понятий;
- 3 этап – составление плана ответа на каждый вопрос;
- 4 этап – поиск примеров по данной проблематике.

Работа с базовым конспектом

Программой дисциплины предусмотрено чтение лекций в различных формах их проведения: проблемные лекции с элементами эвристической беседы, информационные лекции, лекции с опорным конспектированием, лекции-

На лекциях преподаватель рассматривает вопросы программы курса, составленной в соответствии с государственным образовательным стандартом. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удастся осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту

Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям.

Во время самостоятельной проработки лекционного материала особое внимание следует уделять возникшим вопросам, непонятным терминам, спорным точкам зрения. Все такие моменты следует выделить или выписать отдельно для дальнейшего обсуждения на практическом занятии. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией. Полный список литературы по дисциплине приведен в рабочей программе дисциплины.

Подготовка доклада

Требования к оформлению и содержанию доклада.

Структура доклада:

Титульный лист содержит следующие атрибуты:

- в верхней части титульного листа помещается наименование учреждения (без сокращений), в котором выполнена работа;
- в середине листа указывается тема работы;
- ниже справа - сведения об авторе работы (ФИО (полностью) с указанием курса, специальности) и руководителе (ФИО (полностью), должность);
- внизу по центру указываются место и год выполнения работы.

Титульный лист не нумеруется, но учитывается как первая страница.

Оглавление – это вторая страница работы. Здесь последовательно приводят все заголовки разделов текста и указывают страницы, с которых эти разделы начинаются. В содержании оглавления все названия глав и параграфов должны быть приведены в той же последовательности, с которой начинается изложение содержания этого текста в работе без слова «стр.» / «страница». Главы нумеруются римскими цифрами, параграфы – арабскими.

Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяется его значимость и актуальность, указывается цель и задачи доклада, дается характеристика исследуемой литературы).

Основная часть (основной материал по теме; может быть поделена на разделы, каждый из которых, доказательно раскрывая отдельную проблему или одну из ее сторон, логически является продолжением предыдущего раздела).

Заключение (подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме доклада, предлагаются рекомендации, указываются перспективы исследования).

Список литературы. Количество источников литературы - не менее пяти. Отдельным (нумеруемым) источником считается как статья в журнале, сборнике, так и книга. Таким образом, один сборник может оказаться упомянутым в списке литературы 2 – 3 раза, если вы использовали в работе 2 – 3 статьи разных авторов.

Приложение (таблицы, схемы, графики, иллюстративный материал и т.д.) – необязательная часть.

Требования к оформлению текста доклада

Доклад должен быть выполнен грамотно, с соблюдением культуры изложения.

Объем работы должен составлять не более 20 страниц машинописного текста (компьютерный набор) на одной стороне листа формата А4, без учета страниц приложения.

Текст исследовательской работы печатается в редакторе Word, интервал – полуторный, шрифт Times New Roman, кегль – 14, ориентация – книжная. Отступ от левого края – 3 см, правый – 1,5 см; верхний и нижний – по 2 см; красная строка – 1 см.; выравнивание по ширине.

Затекстовые ссылки оформляются квадратными скобками, в которых указывается порядковый номер первоисточника в алфавитном списке литературы, расположенном в конце работы, а через запятую указывается номер страницы.

Заголовки печатаются по центру 16-м размером шрифта. Заголовки выделяются жирным шрифтом, подзаголовки – жирным курсивом; заголовки и подзаголовки отделяются одним отступом от общего текста сверху и снизу. После названия темы, подраздела, главы, параграфа (таблицы, рисунка) точка не ставится.

Страницы работы должны быть пронумерованы; их последовательность должна соответствовать плану работы. Нумерация начинается с 2 страницы. Цифру, обозначающую порядковый номер страницы, ставят в правом углу нижнего поля страницы. Титульный лист не нумеруется.

Каждая часть работы (введение, основная часть, заключение) печатается с нового листа, разделы основной части – как единое целое.

Должна быть соблюдена алфавитная последовательность написания библиографического аппарата.

Оформление не должно включать излишеств, в том числе: различных цветов текста, не относящихся к пониманию работы рисунков, больших и вычурных

Подготовка реферата

Реферат является одной из форм рубежной или итоговой аттестации. Данная форма контроля является самостоятельной исследовательской работой. Поэтому недопустимо простое копирование текста из книги, либо же скачивание из сети Интернет готовой работы. Бакалавр должен постараться раскрыть суть в исследуемой проблеме, привести имеющиеся точки зрения, а также обосновать собственный взгляд на нее.

Поэтому требования к реферату относятся, прежде всего, к оформлению и его содержанию, которое должно быть логично изложено и отличаться проблемно-тематическим характером. Помимо четко изложенного и структурированного материала, обязательно наличие выводов по каждому параграфу и общих по всей работе.

Нормативные требования к написанию реферата основываются на следующих принципах:

- Начать рекомендуется с правильной формулировки темы и постановки базовых целей и задач.
- В дальнейшем начинается отбор необходимого материала. Самое главное - "не жадничать" и убирать те данные, которые не смогут раскрыть сущность поставленной цели. Нельзя руководствоваться принципом: «Будет большой объем работы, значит, получу хорошую отметку». Это – неправильно, поскольку требования к реферату ГОСТ не только ограничивают его объем, но и жестко

Реферат содержит следующие разделы:

1. Введение, включает в себя: актуальность, в которой обосновать свой выбор данной темы; объект; предмет; цель; задачи и методы исследования; практическая и теоретическая значимость работы.
2. Основная часть. В основной части текст обязательно разбить на параграфы и под параграфы, в конце каждого сделать небольшое заключение с изложением своей точки зрения.

Подготовка реферата должна осуществляться на базе тех научных материалов, которые актуальны на сегодняшний день (за 10 последних лет).

3. Заключение.

4. Литература (список используемых источников). Оформлять его рекомендуется с указанием следующей информации: автор, название, место и год издания, наименование издательства и количество страниц.

Требования к реферату по оформлению следующие:

- Делать это рекомендуется только в соответствии с правилами, которые предъявляются в конкретном образовательном учреждении. Речь идет о титульном листе, списке литературы и внешнем виде страницы.
- Особое внимание должно быть уделено оформлению цитат, которые включаются в текст в кавычках, а далее в скобочках дается порядковый номер первоисточника из списка литературы и через точку с запятой номер страницы.
- В соответствии с ГОСТ 9327-60 текст, таблицы и иллюстрации обязательно должны входить в формат А4.
- Реферат выполнять только на компьютере. Текст выравнивать по ширине, междустрочный интервал -полтора, шрифт -Times New Roman (14 пт.), параметры полей - нижнее и верхнее - 20 мм, левое -30, а правое -10 мм, а отступ абзаца -1,25
- В тексте обязательно акцентировать внимание на определенных терминах, понятиях и формулах при помощи подчеркивания, курсива и жирного шрифта. Помимо этого, должны выделяться наименования глав, параграфов и подпараграфов, но точки в конце них не ставятся.

Лабораторная работа, подготовка отчета

Лабораторная работа – небольшой научный отчет, обобщающий проведенную обучающимся работу, которую представляют для защиты для защиты

К лабораторным работам предъявляется ряд требований, основным из которых является полное, исчерпывающее описание всей проделанной работы, позволяющее судить о полученных результатах, степени выполнения заданий и профессиональной подготовке бакалавров.

В отчет по лабораторной работе должны быть включены следующие пункты:

- титульный лист;
- цель работы;
- краткие теоретические сведения;
- описание экспериментальной установки и методики эксперимента;
- экспериментальные результаты;
- анализ результатов работы;
- выводы.

Титульный лист является первой страницей любой научной работы и для конкретного вида работы заполняется по определенным правилам.

Для лабораторной работы титульный лист оформляется следующим образом. В верхнем поле листа указывают полное наименование учебного заведения и кафедры, на которой выполнялась данная работа.

В среднем поле указывается вид работы, в данном случае лабораторная работа с указанием курса, по которому она выполнена, и ниже ее название. Название лабораторной работы приводится без слова тема и в кавычки не заключается.

Далее ближе к правому краю титульного листа указывают фамилию, инициалы, курс и группу учащегося, выполнившего работу, а также фамилию, инициалы, ученую степень и должность преподавателя, принявшего работу.

В нижнем поле листа указывается место выполнения работы и год ее написания (без слова год).

Цель работы должна отражать тему лабораторной работы, а также конкретные задачи, поставленные студенту на период выполнения работы. По объему цель работы в зависимости от сложности и многозадачности работы составляет от нескольких строк до 0,5 страницы.

Краткие теоретические сведения. В этом разделе излагается краткое теоретическое описание изучаемого в работе явления или процесса, приводятся также необходимые расчетные формулы.

Материал раздела не должен копировать содержание методического пособия или учебника по данной теме, а ограничивается изложением основных понятий и законов, расчетных формул, таблиц, требующихся для дальнейшей обработки полученных экспериментальных результатов.

Объем литературного обзора не должен превышать 1/3 части всего отчета.

Описание экспериментальной установки и методики эксперимента.

В данном разделе приводится схема экспериментальной установки с описанием ее работы и подробно излагается методика проведения эксперимента, процесс получения данных и способ их обработки.

Если используются стандартные пакеты компьютерных программ для обработки экспериментальных результатов, то необходимо обосновать возможность и целесообразность их применения, а также подробности обработки данных с их помощью.

Для лабораторных работ, связанных с компьютерным моделированием физических явлений и процессов, необходимо в этом разделе описать математическую модель и компьютерные программы, моделирующие данные

Экспериментальные результаты.

В этом разделе приводятся непосредственно результаты, полученные в ходе проведения лабораторных работ: экспериментально или в результате компьютерного моделирования определенные значения величин, графики, таблицы, диаграммы. Обязательно необходимо оценить погрешности измерений.

Анализ результатов работы.

Раздел отчета должен содержать подробный анализ полученных результатов, интерпретацию этих результатов на основе физических законов.

Следует сравнить полученные результаты с известными литературными данными, обсудить их соответствие существующим теоретическим моделям. Если обнаружено несоответствие полученных результатов и теоретических расчетов или литературных данных, необходимо обсудить возможные причины этих

Выводы. В выводах кратко излагаются результаты работы: полученные экспериментально или теоретически значения физических величин, их зависимости от условий эксперимента или выбранной расчетной модели, указывается их соответствие или несоответствие физическим законам и теоретическим моделям, возможные причины несоответствия.

Отчет по лабораторной работе оформляется на писчей бумаге стандартного формата А4 на одной стороне листа, которые сшиваются в скоросшивателе или переплетаются.

Допускается оформление отчета по лабораторной работе только в электронном виде средствами Microsoft Office: текст выравнивать по ширине, междустрочный интервал -полтора, шрифт –Times New Roman (14 пт.), параметры полей – нижнее и верхнее – 20 мм, левое – 30, а правое –10 мм, а отступ абзаца – 1,25 см.

Подготовка к практическому занятию

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы.

Выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии.

Следовательно, работа на практическом занятии направлена не только на познание студентом конкретных явлений внешнего мира, но и на изменение

Второй результат очень важен, поскольку он обеспечивает формирование таких общекультурных компетенций, как способность к самоорганизации и самообразованию, способность использовать методы сбора, обработки и интерпретации комплексной информации для решения организационно-управленческих задач, в том числе находящихся за пределами непосредственной сферы деятельности студента. процессов и явлений, выделяют основные способы доказательства авторами научных работ ценности того, чем они занимаются.

В ходе самого практического занятия студенты сначала представляют найденные ими варианты формулировки актуальности исследования, обсуждают их и обосновывают свое мнение о наилучшем варианте.

Объем заданий рассчитан максимально на 1-2 часа в неделю.

Подготовка к тестовому контролю

Основное достоинство тестовой формы контроля – это простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы

Подготовка к тестированию

1. Уточните объем материала (отдельная тема, ряд тем, раздел курса, объем всего курса), по которому проводится тестирование.
2. Прочтите материалы лекций, учебных пособий.
3. Обратите внимание на характер заданий, предлагаемых на практических
4. Составьте логическую картину материала, выносимого на тестирование (для продуктивной работы по подготовке к тестированию необходимо представлять весь подготовленный материал как систему, понимать закономерности, взаимосвязи в рамках этой системы).

Подготовка к зачету

Зачет является традиционной формой проверки знаний, умений, компетенций, сформированных у студентов в процессе освоения всего содержания изучаемой дисциплины. Обычный зачет отличается от экзамена только тем, что преподаватель не дифференцирует баллы, которые он выставляет по его итогам.

Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра, а не за несколько дней до его проведения.

Подготовка включает следующие действия. Прежде всего нужно перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра. Затем надо соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету. Если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. Рекомендуются делать краткие записи. Речь идет не о шпаргалке, а о формировании в сознании четкой логической схемы ответа на вопрос. Накануне зачета необходимо повторить ответы, не заглядывая в записи. Время на подготовку к зачету по нормативам университета составляет не

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

Информационные технологии применяются в следующих направлениях:
оформление письменных работ выполняется с использованием текстового

демонстрация компьютерных материалов с использованием мультимедийных технологий;

использование информационно-справочного обеспечения, такого как: правовые справочные системы (Консультант+ и др.), онлайн словари, справочники (Грамота.ру, Интуит.ру, Википедия и др.), научные публикации.

использование специализированных справочных систем (электронных учебников, справочников, коллекций иллюстраций и фотоизображений, фотобанков, профессиональных социальных сетей и др.).

OpenOffice Ссылка: <http://www.openoffice.org/ru/>

Mozilla Firefox Ссылка: <https://www.mozilla.org/ru/firefox/new/>

Libre Office Ссылка: <https://ru.libreoffice.org/>

Do PDF Ссылка: <http://www.dopdf.com/ru/>

7-zip Ссылка: <https://www.7-zip.org/>

Free Commander Ссылка: <https://freecommander.com/ru>

be Reader Ссылка: <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>попо

Gimp (графический редактор) Ссылка: <https://www.gimp.org/>

ImageMagick (графический редактор) Ссылка:

VirtualBox Ссылка: <https://www.virtualbox.org/>

Adobe Reader Ссылка: <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>

Операционная система Windows 8.1 Лицензионная версия по договору №471\1 от 11.12.2014 г.

Электронно-библиотечная система Библиокомплектатор

Национальна электронная библиотека - федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека» (ФГБУ «РГБ»)

Редакция Базы данных «ПОЛПРЕД Справочники»

Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ»

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

-компьютерный класс и доступ к сети Интернет (во время самостоятельной подготовки) (должен быть приложен график занятости компьютерного класса);

-проектор, совмещенный с ноутбуком для проведения лекционных занятий преподавателем и презентации студентами результатов работы

-раздаточный материал для проведения групповой работы;

-методические материалы к практическим и лабораторным занятиям, лекции (рукопись, электронная версия), дидактический материал для студентов (тестовые задания, мультимедийные презентации);

-Для проведения лекционных и лабораторных занятий необходима специализированная аудитория – лаборатория технической механики, оснащенная интерактивной доской, в которой на стендах размещены необходимые наглядные

-Для проведения лабораторных работ необходимо следующее оборудование.
инструменты и приборы:

-кухонная мебель;

-кухонный инвентарь;

-электрическая плита, блендер, миксер, вытежка, электрический чайник и др.