

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: ЧУМАЧЕНКО ТАТЬЯНА АЛЕКСАНДРОВНА  
Должность: РЕКТОР  
Дата подписания: 14.10.2022 14:58:00  
Уникальный программный ключ:  
9c9f7aaffa4840d284abe156657b8f85432bdb16



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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
Б1.В.01.ДВ.03	<b>Формирование культуры питания в основном и дополнительном</b>

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

Разработчики:

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

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

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

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка .....	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю) .....	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	11
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) .....	12
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....	15
7. Перечень образовательных технологий .....	17
8. Описание материально-технической базы .....	18

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

1.3 Изучение дисциплины «Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «Оформление кулинарных и кондитерских изделий», «Современное оборудование пищевого производства», «Технология приготовления пищи», «Товароведение продовольственных продуктов», «Химия в пищевом и текстильном производстве», при проведении следующих практик: «учебная практика (по обработке пищевых продуктов)».

1.4 Дисциплина «Формирование культуры питания в основном и дополнительном образовании» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы», «Изучение кулинарии и культуры быта в основном и дополнительном образовании», «Основы технологической культуры», «Технологии ведения домашнего хозяйства», «Технологии сферы услуг».

1.5 Цель изучения дисциплины:

Подготовка к формированию культуры питания и поведения в технологическом образовании учащихся.

1.6 Задачи дисциплины:

1) сформировать представление о культуре питания;

2) расширить представление о методах обучения и воспитания при изучении раздела «Технология обработки пищевых продуктов».

3) закрепить навыки приготовления и оформления кулинарной продукции.

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

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

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

	1 ПК.1.1 Знает содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю научной (предметной) области; закономерности, определяющие место соответствующей науки в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и (или) дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения	3.1 содержание, особенности и современное состояние, понятия и категории, тенденции развития соответствующей профилю предметной области; закономерности, определяющие место "Технологии" в общей картине мира; принципы проектирования и реализации общего и дополнительного образования по предмету в соответствии с профилем обучения;
2	ПК.1.2 Умеет применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществляет отбор содержания, методов и технологий обучения предмету (предметной области) в различных формах организации образовательного процесса	У.1 применять базовые научно-теоретические знания по предмету и методы исследования в предметной области; осуществлять отбор содержания, методов и технологий обучения предметной области "Технология" в различных формах организации образовательного процесса;
3	ПК.1.3 Владеет практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач	В.1 практическими навыками в предметной области, методами базовых научно-теоретических представлений для решения профессиональных задач.
1	УК 5.1 Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте.	3.2 закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте;
2	УК 5.2 Умеет анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	У.2 анализировать особенности межкультурного взаимодействия в социально-историческом, этическом и философском контекстах;
3	УК 5.3 Владеет навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.	В.2 навыками взаимодействия с людьми с учетом их социокультурных и этнических особенностей.

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

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Итого часов
	CPC	Л	ЛЗ	ПЗ	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>40</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>72</b>
<b>Первый период контроля</b>					
<i>Теоретические основы формирования культуры питания учащихся</i>	<i>14</i>	<i>6</i>		<i>6</i>	<i>26</i>
Физиология питания		2			2
Алиментарно-зависимые заболевания	4	2			6
Методы формирования культуры питания у обучающихся	2	2			4
Энергетическая ценность пищи. Методика расчета калорийности блюда	4			2	6
Планирование работы учителя технологии по формированию культуры здорового питания				2	2
Внеклассная работа по формированию культуры питания	4			2	6
<i>Технология приготовления кулинарных блюд.</i>	<i>26</i>		<i>20</i>		<i>46</i>
<i>Правила этикета за столом</i>					
Технология приготовления блюд из овощей	2		4		6
Технология приготовления супов	2		4		6
Технология приготовления блюд из птицы	4		4		8
Технология приготовления сладких блюд	4		4		8
Правила сервировки стола. Этикет за столом	4		2		6
Защита проекта	10		2		12
<b>Итого по видам учебной работы</b>	<b>40</b>	<b>6</b>	<b>20</b>	<b>6</b>	<b>72</b>
<i>Форма промежуточной аттестации</i>					
Зачет					
<b>Итого за Первый период контроля</b>					<b>72</b>

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

**3.1 СРС**

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Теоретические основы формирования культуры питания учащихся</b>	<b>14</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-5: 3.2 (УК 5.1), У.2 (УК 5.2), В.2 (УК 5.3)	
1.1. Алиментарно-зависимые заболевания <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Подготовка конспекта План: 1. Нарушение питания и факторы риска развития хронических неинфекционных заболеваний. 2. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний. 3. Диетическое питание. Типы диет. Учебно-методическая литература: 2, 3, 5, 6, 8, 9	4
1.2. Методы формирования культуры питания у обучающихся <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Разработка и защита уроков по формированию культуры питания обучающихся. Учебно-методическая литература: 4, 11	2
1.3. Энергетическая ценность пищи. Методика расчета калорийности блюда <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Задания: 1. Подготовить презентацию «Пирамида рационального питания» с указанием суточных норм потребления основных нутриентов пищи и биологически активных веществ. 2. Составить суточный рацион питания студента в соответствии с принципами рационального питания.  Учебно-методическая литература: 2, 3, 5, 6	4
1.4. Внеклассная работа по формированию культуры питания <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Разработка методического продукта по формированию культуры питания. Учебно-методическая литература: 4, 11	4
<b>2. Технология приготовления кулинарных блюд. Правила этикета за столом</b>	<b>26</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b> ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-5: 3.2 (УК 5.1), У.2 (УК 5.2), В.2 (УК 5.3)	
2.1. Технология приготовления блюд из овощей <i>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</i> Разработка технологических схем на следующие блюда: <input type="checkbox"/> картофельное пюре (№ 299); <input type="checkbox"/> картофель, запеченный в сметанном соусе (№ 345); <input type="checkbox"/> картофельное пюре запеченное (№ 349); <input type="checkbox"/> рулет картофельный с овощами (№ 353); <input type="checkbox"/> капуста тушеная (№ 315); <input type="checkbox"/> овощи припущенные (№ 310); <input type="checkbox"/> котлеты морковные (№ 334); <input type="checkbox"/> суфле из моркови (№ 357). Учебно-методическая литература: 1, 10	2

<p>2.2. Технология приготовления супов</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Разработать технологические схемы на следующие супы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> борщ украинский (№ 183);</li> <li><input type="checkbox"/> щи из свежей капусты (№ 186);</li> <li><input type="checkbox"/> солянка рыбная (№ 232);</li> <li><input type="checkbox"/> щи зеленые с яйцом (№ 283).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 1, 10</p>	2
<p>2.3. Технология приготовления блюд из птицы</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Изучить технологию приготовления и разработать технологические карты на следующие блюда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> котлеты натуральные из филе птицы (№ 640);</li> <li><input type="checkbox"/> сацави из курицы (№ 641);</li> <li><input type="checkbox"/> суфле из кур (№ 675);</li> <li><input type="checkbox"/> биточки рубленые из птицы (№ 670).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 1, 10</p>	4
<p>2.4. Технология приготовления сладких блюд</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Изучить технологию приготовления и разработать технологические карты на следующие десерты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> мусс лимонный (№ 900);</li> <li><input type="checkbox"/> самбук сливовый (№ 904).</li> </ul> <p>Учебно-методическая литература: 1, 10</p>	4
<p>2.5. Правила сервировки стола. Этикет за столом</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка презентации по тематической сервировке стола.</p> <p>Учебно-методическая литература: 4, 11</p> <p>Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p>	4
<p>2.6. Защита проекта</p> <p><b>Задание для самостоятельного выполнения студентом:</b></p> <p>Подготовка проекта по формированию культуры питания у учащихся.</p> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p> <p>Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p>	10

### 3.2 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Теоретические основы формирования культуры питания учащихся</b>	6
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>  ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-5: 3.2 (УК 5.1), У.2 (УК 5.2), В.2 (УК 5.3)	
<p>1.1. Физиология питания</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие о физиологии питания.</li> <li>2. Пищеварение и обмен веществ в организме человека.</li> <li>3. Принципы рационального питания.</li> <li>4. Рацион питания для различных групп населения.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 2, 3, 5, 6, 8, 9</p>	2
<p>1.2. Алиментарно-зависимые заболевания</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Заболевания, обусловленные неправильным питанием.</li> <li>2. Алиментарно-зависимые заболевания и факторы, их вызывающие.</li> <li>3. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 2, 3, 5, 6, 8, 9</p>	2

<p>1.3. Методы формирования культуры питания у обучающихся</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация методов обучения.</li> <li>2. Игровые методы.</li> <li>3. Методы проблемного обучения.</li> <li>4. Проектный метод.</li> <li>5. Дидактические средства.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 4, 11</p>	2
---	---

### 3.3 Лабораторные

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<p><b>1. Технология приготовления кулинарных блюд. Правила этикета за столом</b></p> <p><b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b></p> <p>ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3)  УК-5: 3.2 (УК 5.1), У.2 (УК 5.2), В.2 (УК 5.3)</p>	<b>20</b>
<b>1.1. Технология приготовления блюд из овощей</b>	
<p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление отчета.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторить способы тепловой обработки: варка основным способом, жарка основным способом, пассерование, запекание.</li> <li>2. Повторить технологию приготовления овощных полуфабрикатов.</li> <li>3. Изучить рецептуры блюд и технологию их приготовления по сборнику рецептур и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для следующих блюд:</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> рулет картофельный с овощами № 353;</li> <li><input type="checkbox"/> соус томатный № 783;</li> <li><input type="checkbox"/> солянка овощная. № 363;</li> <li><input type="checkbox"/> картофельные ватрушки с фаршем № 351;</li> <li><input type="checkbox"/> пудинг из тыквы и яблок № 362.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Разработать технологические карты на данные блюда.</li> <li>5. Приготовить блюда по разработанным технологическим картам.</li> <li>6. Изучить правила оформления готовых блюд.</li> <li>7. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.</li> <li>8. Подготовить отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 7, 10</p>	
<p>1.2. Технология приготовления супов</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд по сборнику рецептур:</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> борщ с капустой и картофелем (№ 170),</li> <li><input type="checkbox"/> суп-пюре из кабачков или тыквы (№ 269).</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>3. Приготовить супы.</li> <li>4. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>5. Оформить и сдать отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 7, 10</p>	4

<p>1.3. Технология приготовления блюд из птицы</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Выполнение заданий.</li> <li>3. Оформление лабораторной работы.</li> </ol> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отработать способы формования сельскохозяйственной птицы.</li> <li>2. Изучить технологию приготовления и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для блюд:             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> плов из птицы (№ 645),</li> <li><input type="checkbox"/> котлеты по-киевски (№ 659),</li> <li><input type="checkbox"/> суфле из кур с рисом (№ 676).</li> </ul> </li> <li>3. Разработать технологические схемы на блюда.</li> <li>4. Приготовить блюда из птицы.</li> <li>5. Провести органолептическую оценку блюд.</li> <li>6. Оформить и сдать отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 7, 10</p>	4
<p>1.4. Технология приготовления сладких блюд</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повторить правила работы с желатином.</li> <li>2. Разработать технологические карты на следующие блюда.</li> <li>3. Приготовить:             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> желе из апельсинов (№ 891);</li> <li><input type="checkbox"/> желе из молока (№ 897);</li> <li><input type="checkbox"/> мусс клюквенный (№ 898);</li> <li><input type="checkbox"/> мусс лимонный (№ 900);</li> <li><input type="checkbox"/> самбук яблочный (№ 904).</li> </ul> </li> <li>4. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.</li> <li>5. Оформить и сдать отчет.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 10</p>	4
<p>1.5. Правила сервировки стола. Этикет за столом</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Правила поведения за столом.</li> <li>2. Правила сервировки стола.</li> <li>3. Методы складывания салфеток.</li> <li>4. Тематическая сервировка стола.</li> </ol> <p>Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p>	2
<p>1.6. Защита проекта</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка к защите проекта.</li> <li>2. Защита методического проекта по формированию культуры питания у учащихся.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11</p> <p>Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p>	2

### 3.4 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
<b>1. Теоретические основы формирования культуры питания учащихся</b>	<b>6</b>
<b>Формируемые компетенции, образовательные результаты:</b>	
ПК-1: 3.1 (ПК.1.1), У.1 (ПК.1.2), В.1 (ПК.1.3) УК-5: 3.2 (УК 5.1), У.2 (УК 5.2), В.2 (УК 5.3)	
<p>1.1. Энергетическая ценность пищи. Методика расчета калорийности блюда</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Методика расчета калорийности пищи.</li> <li>3. Выполнение заданий по расчету энергетической ценности продуктов и кулинарных блюд и изделий.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 3, 5, 6, 8, 9</p>	2

<p>1.2. Планирование работы учителя технологии по формированию культуры здорового питания</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализаций знаний.</li> <li>2. Выполнение задания: разработать план работы учителя технологии по формированию культуры питания у обучающихся.</li> <li>3. Защита задания.</li> </ol> <p>*Работа выполняется группой (2-3 студента).</p> <p>Учебно-методическая литература: 4, 11</p>	2
<p>1.3. Внеклассная работа по формированию культуры питания</p> <p>План:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Актуализация знаний.</li> <li>2. Защита методической разработки по формированию культуры питания во внеурочной деятельности.</li> </ol> <p>Учебно-методическая литература: 4, 11</p> <p>Профессиональные базы данных и информационные справочные системы: 1, 2</p>	2

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
<b>Основная литература</b>		
1	Аширова, Н. Н. Основы кулинарии : учебно-методическое пособие / Н. Н. Аширова, Е. С. Бычкова, А. А. Дриль. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 184 с. — ISBN 978-5-7782-3347-8.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/91272.html">http://www.iprbookshop.ru/91272.html</a>
2	Барышева, Е. С. Культура здоровья и профилактика заболеваний : учебное пособие для выполнения практических занятий по дисциплине «Культура здоровья и профилактика заболеваний» / Е. С. Барышева, С. В. Нотова. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2016. — 215 с. — ISBN 978-5-7410-1436-3.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/61367.html">http://www.iprbookshop.ru/61367.html</a>
3	Корнеева, Т. А. Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/91295.html">http://www.iprbookshop.ru/91295.html</a>
4	Романова, К. Е. Теория и методика обучения технологии : учебно-методическое пособие / К. Е. Романова, О. А. Смирнова, Е. М. Муравьев. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 224 с. — ISBN 978-5-4486-0195-8.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/72469.html">http://www.iprbookshop.ru/72469.html</a>
<b>Дополнительная литература</b>		
5	Гамаюрова, В. С. Пищевая химия. Жирорастворимые витамины : учебное пособие / В. С. Гамаюрова, Л. Э. Ржечицкая. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015. — 135 с. — ISBN 978-5-7882-1731-4.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/62542.html">http://www.iprbookshop.ru/62542.html</a>
6	Дроздова, Т. М. Физиология питания : учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 351 с. — ISBN 2227-8397.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/4145.html">http://www.iprbookshop.ru/4145.html</a>
7	Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / М. И. Максимович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 с.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/84900.html">http://www.iprbookshop.ru/84900.html</a>
8	Никитина, Е. В. Основы физиологии питания : учебное пособие / Е. В. Никитина, С. В. Китаевская, С. Н. Киямова. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2008. — 142 с. — ISBN 978-5-7882-0544-1.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/62535.html">http://www.iprbookshop.ru/62535.html</a>
9	Попова, Н. Н. Основы рационального питания : учебное пособие / Н. Н. Попова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013. — 108 с. — ISBN 978-5-00032-012-9.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/47439.html">http://www.iprbookshop.ru/47439.html</a>
10	Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-7882-1023-0.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/63502.html">http://www.iprbookshop.ru/63502.html</a>
11	Теория и методика обучения технологии с практикумом : учебно-методическое пособие / М. Л. Субочева, Е. А. Вахтомина, И. П. Сапего, И. В. Максимкина. — Москва : Московский педагогический государственный университет, 2018. — 176 с. — ISBN 978-5-4263-0582-3.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/75826.html">http://www.iprbookshop.ru/75826.html</a>

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

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

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

### 5.1. Описание показателей и критерии оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС							
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль						Промежуточная аттестация
	Конспект по теме	Конспект урока	Мультимедийная презентация	Отчет по лабораторной работе	Проект	Тест	
ПК-1							Зачет/Экзамен
3.1 (ПК.1.1)	+						+
У.1 (ПК.1.2)			+	+	+		+
В.1 (ПК.1.3)		+	+	+			+
УК-5					+	+	+
3.2 (УК 5.1)					+	+	+
У.2 (УК 5.2)					+		+
В.2 (УК 5.3)		+		+	+		+

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

#### 5.2.1. Текущий контроль.

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

##### 1. Конспект по теме

Подготовка конспекта "Алиментарно-зависимые заболевания".

План:

1. Нарушение питания и факторы риска развития хронических неинфекционных заболеваний.
2. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.
3. Диетическое питание. Типы диет.

Количество баллов: 3

##### 2. Конспект урока

Разработка и защита уроков по формированию культуры питания обучающихся.

Количество баллов: 10

##### 3. Мультимедийная презентация

Задания:

1. Подготовить презентацию «Пирамида рационального питания» с указанием суточных норм потребления основных нутриентов пищи и биологически активных веществ.
2. В презентации представить суточный рацион питания студента в соответствии с принципами рационального питания.

Количество баллов: 5

##### 4. Проект

Захист проекта по формированию культуры питания учащихся. Для защиты проекта разрабатывается презентация с отражением всех этапов работы над проектом.

Количество баллов: 20

##### 5. Тест

1. Какие аминокислоты не являются незаменимыми?
  - a) изолейцин
  - b) пролин
  - c) треонин
  - d) тирозин

2. К неорганическим веществам относят
  - a) белки
  - b) вода
  - c) ферменты
  - d) минеральные вещества
  - e) витамины
  - f) углеводы
  - g) жиры

Количество баллов: 10

Типовые задания к разделу "Технология приготовления кулинарных блюд. Правила этикета за столом":

### **1. Мультимедийная презентация**

Подготовка презентации по тематической сервировке стола.

Количество баллов: 5

### **2. Отчет по лабораторной работе**

Задания:

1. Повторить способы тепловой обработки: варка основным способом, жарка основным способом, пассерование, запекание.
2. Повторить технологию приготовления овощных полуфабрикатов.
3. Изучить рецептуры блюд и технологию их приготовления по сборнику рецептур и рассчитать нормы закладки сырья на заданное количество порций для следующих блюд:
  - рулет картофельный с овощами № 353
  - соус томатный № 783
  - солянка овощная. № 363
  - картофельные ватрушки с фаршем № 351
  - пудинг из тыквы и яблок № 362
4. Разработать технологические карты на данные блюда.
5. Приготовить блюда по разработанным технологическим картам.
6. Изучить правила оформления готовых блюд.
7. Провести бракераж и органолептическую оценку готовых блюд.
8. Подготовить отчет.

Количество баллов: 4

### **3. Проект**

Подготовка проекта по формированию культуры питания у учащихся.

Количество баллов: 20

### **5.2.2. Промежуточная аттестация**

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

#### **Первый период контроля**

##### **1. Зачет**

Вопросы к зачету:

1. Понятие пищевой ценности. Теоретическая и практическая пищевая ценность.
2. Методика расчета пищевой ценности пищевых продуктов и кулинарных блюд.
3. Белки. Заменимые и незаменимые белки. Простые и сложные белки. Свойства белков.
4. Углеводы. Моносахариды, дисахариды, полисахариды. Свойства углеводов.
5. Водорастворимые витамины.
6. Жирорастворимые витамины.
7. Макроэлементы. Значение. Содержание в продуктах питания.
8. Микроэлементы. Значение. Содержание в продуктах питания.
9. Алиментарно-зависимые заболевания. Профилактика.
10. Диетическое питание. Типы диет.
11. Правила построения рационов питания для различных возрастных групп.
12. Методы формирования культуры питания.
13. Планирование работы учителя технологии по формированию культуры здорового питания.
14. Внеклассная работа учителя по формированию культуры питания у учащихся.
15. Правила этикета за столом.
16. Ассортимент блюд из овощей.
17. Ассортимент блюд из птицы.
18. Ассортимент сладких блюд.

19. Ассортимент заправочных супов.  
 20. Принципы рационального питания.

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

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
"Отлично"	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>-демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>-последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>-умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Хорошо"	<ul style="list-style-type: none"> <li>-дается комплексная оценка предложенной ситуации</li> <li>-демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять</li> <li>-последовательное, правильное выполнение всех заданий</li> <li>-возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя</li> <li>-умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы</li> </ul>
"Удовлетворительно" ("зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> <li>- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации</li> <li>-неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя</li> <li>- выполнение заданий при подсказке преподавателя</li> <li>- затруднения в формулировке выводов</li> </ul>
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	<ul style="list-style-type: none"> <li>-неправильная оценка предложенной ситуации</li> <li>-отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий</li> </ul>

## **6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1. Лекции**

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

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

### **2. Лабораторные**

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

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

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

### **3. Практические**

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

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

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

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

### **4. Зачет**

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

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

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

### **5. Конспект по теме**

Конспект – это систематизированное, логичное изложение материала источника.

Различаются четыре типа конспектов.

План-конспект – это развернутый детализированный план, в котором достаточно подробные записи приводятся по тем пунктам плана, которые нуждаются в пояснении.

Текстуальный конспект – это воспроизведение наиболее важных положений и фактов источника.

Свободный конспект – это четко и кратко сформулированные (изложенные) основные положения в результате глубокого осмысливания материала. В нем могут присутствовать выписки, цитаты, тезисы; часть материала может быть представлена планом.

Тематический конспект – составляется на основе изучения ряда источников и дает более или менее исчерпывающий ответ по какой-то теме (вопросу).

В процессе изучения материала источника, составления конспекта нужно обязательно применять различные выделения, подзаголовки, создавая блочную структуру конспекта. Это делает конспект легко воспринимаемым, удобным для работы.

Этапы выполнения конспекта:

1. определить цель составления конспекта;
2. записать название текста или его части;
3. записать выходные данные текста (автор, место и год издания);
4. выделить при первичном чтении основные смысловые части текста;
5. выделить основные положения текста;
6. выделить понятия, термины, которые требуют разъяснений;
7. последовательно и кратко изложить своими словами существенные положения изучаемого материала;
8. включить в запись выводы по основным положениям, конкретным фактам и примерам (без подробного описания);
9. использовать приемы наглядного отражения содержания (абзацы «ступеньками», различные способы подчеркивания, шрифт разного начертания, ручки разного цвета);
10. соблюдать правила цитирования (цитата должна быть заключена в кавычки, дана ссылка на ее источник, указана страница).

### **6. Отчет по лабораторной работе**

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

### **7. Проект**

Проект – это самостоятельное, развёрнутое решение обучающимся, или группой обучающихся научно-исследовательского, творческого или практического характера.

Этапы в создании проектов.

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

## **8. Конспект урока**

Конспект урока – это полный и подробный план предстоящего урока, который отражает его содержание и включает развернутое описание его хода.

Содержание урока зависит от множества факторов: предмета, возрастной группы учащихся, вида урока и т.д. Однако основные принципы составления конспекта урока являются общими.

Основные требования к составлению конспекта урока:

- методы, цели, задачи урока должны соответствовать возрасту учащихся и теме занятия;
- цели и задачи должны быть достижимы и четко сформулированы;
- наличие мотивации к изучению темы;
- ход урока должен способствовать выполнению поставленных задач и достижению целей.

Схема плана-конспекта урока

1. Тема урока. Информативное и лаконичное определение того, чему посвящено занятие.
2. Цели урока. Цели указывают на то, зачем проводится занятие и что оно даст учащимся.
3. Планируемые задачи. В данном разделе указывается минимальный набор знаний и умений, который учащиеся должны приобрести по окончании занятия.
4. Вид и форма урока. Указывается к какому виду относится урок (ознакомление, закрепление, контрольная и др.) и в какой форме он проходит (лекция, игра, беседа и т.д.).
5. Ход урока. Этот раздел является самым объемным и трудоемким. Он включает в себя подпункты, которые соответствуют этапам урока (приветствие, опрос, проверка домашнего задания и т.д.). Все они должны быть озаглавлены, а также учитель должен указать количество отведенного времени для каждого элемента. В конспекте описываются задачи, содержание, деятельность обучающихся на каждом этапе урока.
6. Методическое обеспечение урока. В этом пункте учитель указывает все, что будет использоваться в ходе урока (учебники, раздаточный материал, карты, инструменты, технические средства и т.д.).

Схема плана-конспекта урока может быть дополнена другими элементами.

## **9. Мультимедийная презентация**

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

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

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

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

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

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

## **10. Тест**

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

При самостоятельной подготовке к тестированию студенту необходимо:

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

## **7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

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

## **8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ**

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