

Министерство просвещения Российской Федерации
Нижнетагильский государственный социально-педагогический институт (филиал)
федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования
«Российский государственный профессионально-педагогический университет»

Факультет художественного образования
Кафедра художественного образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.02,ДВ.01.02ОСНОВЫ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА

Уровень высшего образования	Бакалавриат
Направление подготовки	44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Профили	«Изобразительное искусство и технология»
Форма обучения	Очная

Рабочая программа дисциплины «Основы кулинарного искусства».

Нижнетагильский государственный социально-педагогический институт (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный профессионально-педагогический университет», Нижний Тагил, 2021.9 с.

Настоящая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) (№125 от 22.02.2018)

Автор: канд. пед. наук, доцент, доцент кафедры ХО _____ Н.С.Кузнецова

Одобрена на заседании кафедры ХО 11 мая 2021 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой ХО _____ И.П. Кузьмина

Рекомендован к печати методической комиссией ФХО 14 мая 2021 г., протокол №4

Председатель методической комиссии ФХО

А.Н. Садриева

Декан ФХО

Н. С. Кузнецова

© Нижнетагильский государственный социально-педагогический институт (филиал) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный профессионально-педагогический университет», 2021.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4.1. Объем дисциплины и виды контактной и самостоятельной работы.....	6
4.2. Учебно-тематический план.....	6
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	7
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	8
6.1. Организация самостоятельной работы студентов	8
6.2. Организация текущего контроля и промежуточной аттестации	8
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	Error!
Bookmark not defined.	
МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	Error! Bookmark not defined.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель изучения дисциплины – сформировать систему теоретических и практических знаний в области современных кулинарных способах обработки пищевых продуктов, навыки получения полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции..

Задачи изучения дисциплины:

показать студентам возможности конкретных технологий различных производств, особенности известных и новых технологических процессов, и их технико-экономических показателей, а также критерии для сравнения и анализа их эффективности;

сформировать у студентов представления об обосновании выбора основных направлений научно-технического прогресса, как базы не только роста объема производства, прежде всего, производительности труда и качества продукции;

изучить основные принципы подготовки технологических процессов и производств к автоматизации на базе локальных средств и программно-технических комплексов;

продолжить воспитание технической грамотности;

показать возможности использования теоретических основ организации различных производств при обучении предмету, а также индивидуализации образовательного процесса, в том числе для обучающихся с особыми образовательными потребностями.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Основы кулинарного искусства» является частью основных образовательных программ подготовки бакалавров по направлению 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки). Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы, включена в Блок Б.1 «Дисциплины (модули)» и является дисциплиной по выбору в модуле «Технология». Курс реализуется кафедрой художественного образования в 5 семестре.

Дисциплина «Основы кулинарного искусства» является основой для последующего изучения предметно-содержательного модуля, обеспечивая необходимую базу знаний для обучения технологии в школе.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

основные правила приготовления блюд и кулинарных изделий; технику безопасности при кулинарной обработке пищевых продуктов; основные способы получения продукции; назначение и конструкцию оборудования, приспособлений и инструментов; приемы выполняемых работ при наиболее распространенных видах ручной, механической и тепловой обработки пищевых продуктов в учебных мастерских.

2. должен уметь:

самостоятельно готовить блюда и кулинарные изделия; соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов; давать полную органолептическую оценку приготовленных блюд и кулинарных изделий; подбирать сырье и полуфабрикаты дляготавливаемых блюд и кулинарных изделий; выбирать оборудование, инструменты и приспособления для кулинарной обработки пищевых продуктов.

3. должен владеть:

научной терминологией, методами кулинарной обработки пищевых продуктов и получения продукции собственного производства.

4. должен демонстрировать:

способность и готовность: способность оценивать значимость кулинарной обработки пищевых продуктов; готовность применять теоретические знания и практический опыт в формировании технологической культуры школьников

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие следующей компетенции:

Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
ПК-6 Способен применять предметные знания для реализации образовательного процесса и профессионального саморазвития;	ИПК 6.1. Знает историческое развитие изобразительного, декоративно-прикладного искусства, дизайна, технологического производства и их теоретические основы
	ИПК 6.2. Умеет создавать творческие продукты, работая с натуры, по памяти, по представлению, по воображению, по инструкции с различными материалами
	ИПК 6.3. Имеет практический опыт работы в изобразительном, декоративно-прикладном искусстве, дизайне, создании новых продуктов технического творчества.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Объем дисциплины и виды контактной и самостоятельной работы

Вид работы	Кол-во часов
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	144
Контактная работа, в том числе:	50
Лекции	0
Лабораторные работы	50
Самостоятельная работа	67
Подготовка к экзамену, сдача экзамена	27

4.2. Учебно-тематический план

Очная форма обучения

Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	Всего часов	Контактная работа		Сам. работа	Формы текущего контроля успеваемости
		Лекции	Практ. работы		
1. Техника безопасности и охрана труда	16		4	12	Паспорт кабинета технологии и инструкции по технике безопасности для него.
2. Приготовление блюд в походных условиях и заготовка продуктов впрок	34		14	20	Устный опрос
3. Приготовление блюд и кулинарных изделий национальной кухни	34		16	18	Устный опрос

Наименование разделов и тем дисциплины (модуля)	Всего часов	Контактная работа		Сам. работа	Формы текущего контроля успеваемости
		Лекции	Практ. работы		
4. Приготовление сладких блюд и напитков национальной кухни	33		16	17	Устный опрос
Подготовка к экзамену	27			27	Экзамен
Итого	144		50	94	

4.3. Содержание дисциплины

Тема 1. Техника безопасности и охрана труда Права и гарантии прав работников в области охраны труда. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины при производстве и обработке конструкционных материалов. Формы и методы организации безопасных условий труда на участке производства работ. Безопасные приемы работ в процессе кулинарных работ. Кухонное оборудование: наименование, характерные особенности.

1. Тема 2. Приготовление блюд в походных условиях и заготовка продуктов впрок . Приготовление блюд в походных условиях и заготовка продуктов впрок Культура питания в походных условиях. Способы обеззараживания воды. Хранение и реализация продукции собственного производства в походных условиях. Тепловая кулинарная обработка продуктов **Задание 1.** Подготовить доклад и презентацию по теме обсуждаемых вопросов: 1. Современное оборудование при кулинарной обработке продуктов. 2. Современные технологии в оформлении и подачи блюд и кулинарных изделий. **Задание 2.** Изучите татарскую национальную кухню: особенности, виды, рецепт, его привязку к календарным и семейным мероприятиям. **Задание 3.** Изучите русскую национальную кухню: особенности, виды, рецепт, его привязку к календарным и семейным мероприятиям. **Задание 4.** Изучите календарные мероприятия национальных традиции. Составьте меню календарных мероприятий на текущий календарный год, учитывая ваши семейные традиции. **Задание 5.** Приготовьте блюда и кулинарные изделия татарской и русской кухни, в соответствии со Сборником рецептов. Произведите предварительные расчеты на механическую и тепловую обработки. Оформите отчетную документацию по дегустационным блюдам и кулинарным изделиям.

2. Тема 3. Приготовление блюд и кулинарных изделий национальной кухни.

Традиции и особенности национальной кухни. Классификация блюд и напитков национальной кухни. технология приготовления, подачи и оформления. Дегустация блюд. Технология приготовления блюд в походных условиях **Задание 1.** Изучите технологические особенности организации питания в походных условиях. **Задание 2.** Приготовить блюда в походных условиях. Подготовить сырьевую ведомость. Оформить всю отчетную документацию по блюду.

3.Тема 4. Приготовление сладких блюд и напитков национальной кухни Технология приготовления национальных напитков **Задание 1.** Изучите ассортимент т основные способы приготовления национальных напитков. **Задание 2.** Приготовьте национальный напиток и оформить на него всю отчётную документацию.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Обучение по дисциплине «Основы кулинарного искусства» целесообразно

построить с использованием компетентностного подхода, в рамках которого образовательный процесс строится с учетом специфики будущей профессиональной деятельности студентов.

Теоретическая часть курса посвящена обзору современных технологий производства. Для ее изучения используются короткие интерактивные лекции 15-20 мин. (проблемные, демонстрационные, с ошибками и др.) в начале каждой лабораторной работы.

Основными методами, используемыми на лабораторных работах, будут: групповая работа, практикум, основанный на решении практико-ориентированных задач, кейс-стади и проектная технология.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

6.1. Организация самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов включает изучение вопросов, вынесенных за рамки аудиторных занятий, расширение и углубление знаний по темам, рассмотренным на лекционных занятиях. При подготовке к лабораторным работам студенты изучают необходимый теоретический материал, выполняют индивидуальные задания, решают задачи, разрабатывают проекты, готовят отчеты. По основным разделам курса предусмотрено тестирование.

Самостоятельная работа

№ п.п.	Наименование	Формы контроля самостоятельной работы	Кол-во ауд. часов
1.	Техника безопасности и охрана труда	Устный опрос	12
2.	Тема 2. Приготовление блюд в походных условиях и заготовка продуктов впрок	Тест	20
3.	Тема 3. Приготовление блюд и кулинарных изделий национальной кухни	Сообщения	18
4.	Тема 4. Приготовление сладких блюд и напитков национальной кухни	Устный опрос	17
Итого			67

1. Тема 1. Техника безопасности и охрана труда

Вопросы для самостоятельного изучения

Права и гарантии прав работников в области охраны труда. Соблюдение трудовой и технологической дисциплины при производстве и обработке конструкционных материалов. Формы и методы организации безопасных условий труда на участке производства работ. Безопасные приемы работ в процессе кулинарных работ. Кухонное оборудование: наименование, характерные особенности

Формы самостоятельной работы по теме

Составление паспорта современного кабинета технологии с учетом организации безопасных рабочих мест.

2. Тема 2. Приготовление блюд в походных условиях и заготовка продуктов впрок

Тестирование, примерные вопросы: 1. К блюду татарской национальной кухни относится: а) борщ; б) пицца. в) балеш; г) растегаи; 2. В русской кухне под словом гарнир подразумевают: а) любое дополнение к основному блюду; б) легкое, освежающее блюдо; в) овощной отвар; г) грибной отвар 3. Праздничный стол

украшают: а) невысокими букетами в низких вазах; б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах; в) цветами с резким запахом; г) гирляндами из живых цветов. 4. Органолептическую оценку готовой продукции осуществляют а) по внешним признакам; б) по критериям оценки; в) по себестоимости; г) по количеству съеденной пищи. 5. Варить овощи для салатов и винегретов следует: а) очищенными; б) неочищенными; в) нарезанными крупными кусками; г) нарезанными мелкими кусками.. 6. Салфетку на колени кладут: а) полностью развернутой; б) сложенной вдвое с уравниваем краями; в) сложенной вдвое с верхней частью короче нижней; г) сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней; д) сложенной по диагонали. 7. Какая маркировка проставлена на разделочной доске для вареных овощей: а) В. О.; б) С. Р.; в) С. О; г) О. 8. При сервировке стола к ужину нож кладут: а) слева лезвием к тарелке; б) слева лезвием от тарелки; в) справа лезвием к тарелке; г) справа лезвием от тарелки; д) в специальную укладку 9. К горячим напиткам относится: а) коктейль; б) кофе; в) айран; г) йогурт. 10. К блюдам национальной кухни относится: а) блюда, которые нравятся; б) часто приготавливаемые блюда; в) блюда, определяющие традиции народа;

Устный опрос , примерные вопросы: 1. Что определяет элементы культуры питания в походных условиях? 2. Какую воду в походных условиях можно употреблять?. Перечислите основные способы определения доброкачественности питьевой воды. 3. Какие блюда можно приготовить в походных условиях? 4. Какая национальная кухня предполагает приготовления блюд в походных условиях? 5. Перечислите формы и способы нарезки продуктов в походных условиях. 6. Какие способы взаимозаменяемости продуктов и материалов может быть использовано в походных условиях. Приведите примеры. 7. С помощью каких видов и способов тепловой обработки продуктов можно приготовить блюдо или кулинарное изделие в походных условиях. 8. Какую еду и посуду можно брать в поход? Приведите примеры. 9. Что с собой в поход берет турист? 10. Охарактеризуйте Типичный набор туриста.

3. Тема 3. Приготовление блюд и кулинарных изделий национальной кухни
Сообщение , примерные вопросы: 1. Национальная кухня дома. 2. Национальная кухня в общественном питании. 3. Оформление интерьера в соответствии с национальными традициями. 4. Разработка меню национальной кухни. 5. Разработка меню в походных условиях. 6. Правила поведения на природе. 7. Техника безопасности при приготовлении блюд в походных условиях. 8. Оформление и подача блюд национальной кухни. 9. Современная бытовая техника на кухне 10. Планировка и дизайн кухни-лаборатории 11. Планировка и дизайн кухни-столовой. 12. Современная кухня: как мы ее видим 13. Основы рационального питания в походных условиях. 14. Национальные сладкие блюда и напитки. 15. Приготовление сладких блюд и напитков в домашних условиях. *Устный опрос , примерные вопросы:* 1. На какие виды делится пища, приготавливаемая на кухне?? 2. В чем отличие национальной кухни и традиционной? Приведите примеры. 3. Перечислите и охарактеризуйте элементы национальной кухни. 4. Какие блюда национальной кухни реализуются в сети гипермаркетов. Приведите примеры. 5. Перечислите основные виды приемов пищи. 6. Перечислите наименования видов национальной кухни. 7. Какие факторы учитываются при выборе блюд национальной кухни? 8. Чем национальная кухня отличается от традиционной? Приведите примеры. 9. Чем руководствуются при подаче национального блюда на стол? Приведите примеры. 10. Назовите мастеров национальной кухни.

4. Тема 4. Приготовление сладких блюд и напитков национальной кухни
Творческое задание , примерные вопросы: Просмотр: кулинарная обработка продуктов , примерные вопросы: Просмотр, дегустация и органолептическая оценка кулинарной продукции. Критерии оценивания: самостоятельность, цвет, вкус, запах, консистенция, внешний вид; рациональность и экономическая целесообразность.

Устный опрос , примерные вопросы: 1. Какое современное оборудование можно применять при приготовлении и подачи напитков? 2. Приведите примеры и способы оформления элементов подачи напитков (рисунок и описание). 3. Какие расчеты производятся при приготовлении напитков? 4. Какие полуфабрикаты используются при приготовлении напитков? 5. Приведите Артефакты, связанные с кулинарной обработкой пищевых продуктов. 6. Назовите основоположников приготовления сладких блюд и напитков в России. 7. Назовите кулинарные школы и мастеров кулинарного искусства. 8. Назовите основные сайты кулинарной обработки и приготовления блюд. 9. Перечислите профессии связанные с кулинарной обработкой пищевых продуктов. 10. Назовите самые топовые конкурсы кулинарного мастерства

Итоговая форма контроля экзамен.

6.2. Организация текущего контроля и промежуточной аттестации

Текущий контроль усвоения знаний ведется по итогам представления выполненных самостоятельных заданий в процессе лабораторных работ, отчетов по ним; участия в дискуссиях на занятиях, проверки составленного глоссария, презентаций, паспорта кабинета, сравнительных таблиц.

Текущий контроль учебных достижений студентов может быть проведен с использованием накопительной балльно-рейтинговой системы оценки в соответствии с Положением о НБРС.

Промежуточная аттестация по данной дисциплине проводится в форме экзамена, на котором теоретические знания студентов проверяются в процессе устного ответа на вопрос, а практические по итогам защиты проекта.

Примерные вопросы к экзамену

1. Безопасные приемы работ в процессе кулинарных работ.
2. Кухонное оборудование: наименование, характерные особенности.
3. Культура питания в походных условиях.
4. Способы обеззараживания воды.
5. Хранение и реализация продукции собственного производства в походных условиях.
6. Способы заготовки продовольственных продуктов.
7. Приготовление блюд и кулинарных изделий национальной кухни
8. Традиции и особенности приготовления блюд европейской кухни.
9. Традиции и особенности приготовления блюд русской национальной кухни.
10. Традиции и особенности приготовления блюд татарской кухни.
11. Традиции и особенности приготовления блюд западной кухни.
12. Традиции и особенности приготовления блюд восточной кухни.
13. Классификация блюд и напитков национальной кухни.
14. Органолептическая оценка блюд и кулинарных изделий собственного производства.
15. Графическое изображение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.
16. Культура питания.
17. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при обработки пищевых продуктов.
18. Бракераж на продукцию собственного приготовления.

Критерии оценки устного ответа на вопрос

- полнота ответа;
- лаконичность ответа и умение выделить главное;
- соответствие современным достижениям науки;
- логичность ответа и умение построить завершённую монологическую речь;
- научно-популярный (деловой) стиль изложения;
- наличие практических примеров из жизни или профессиональной деятельности.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература

1. Алексашина, С. А. Методология разработки новых блюд в общественном питании: примеры «полевых» кейсов основных категорий блюд общественного питания – дизайн, технология : учебное пособие / С. А. Алексашина. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 126 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105026.html>
2. Антонова, В. А. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания : учебное пособие / В. А. Антонова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2018 — Часть 2 — 2018. — 197 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/170471> .
3. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 350 с. — ISBN 978-985-503-908-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93398.html>
4. Аширова, Н. Н. Основы кулинарии : учебно-методическое пособие / Н. Н. Аширова, Е. С. Бычкова, А. А. Дриль. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 184 с. — ISBN 978-5-7782-3347-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91272.html>
5. Баранов, Б. А. Этикет обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 184 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10698-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476195>
6. Беспалова, В. В. Кухни народов мира. Лабораторный практикум : учебное пособие / В. В. Беспалова. — Мурманск : МГТУ, 2017. — 96 с. — ISBN 978-5-86185-939-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142656>
7. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/97306.html>
8. Василенко, З. В. Кулинарная характеристика блюд : учебное пособие / З. В. Василенко, Т. Н. Болашенко. — Минск : Республиканский институт профессионального

образования (РИПО), 2019. — 272 с. — ISBN 978-985-503-966-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94313.html>

9. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. — Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/105564> .

10. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 141 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12009-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475364>

11. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88430.html>

12. Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях : учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск : СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/181586> .

13. Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 200 с. — ISBN 978-985-503-728-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84899.html>

14. Кокшаров, А. А. Технология производства ресторанной продукции : учебное пособие / А. А. Кокшаров, Т. В. Подлегаева. — Кемерово : КемГУ, 2021. — 145 с. — ISBN 978-5-8353-2804-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186340>

15. Корнева, О. А. Физиология питания : учебное пособие / О. А. Корнева. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 139 с. — ISBN 978-5-8333-0923-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167031> .

16. Кузнецов, И. Н. Современный этикет / И. Н. Кузнецов. — 8-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02380-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93482>

17. 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. — ISBN 978-985-503-709-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84900.html>

18. Озерова, Т. С. Проектирование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие / Т. С. Озерова. — Тольятти : ТГУ, 2018. — 51 с. — ISBN 978-5-8259-1203-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. URL: <https://e.lanbook.com/book/140026>

19. Осипова, Н. И. Национальная кухня : учебное пособие / Н. И. Осипова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2018. — 182 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/133081>

20. Основы этикета : учебное пособие / составители Е. С. Кущенко, С. А. Ряднова. — Белгород : БГИИК, 2020. — 85 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173585>

21. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14039-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471775>

22. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035>

23. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09303-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470666>

24. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 176 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05899-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471182>

25. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для вузов / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 149 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14006-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467465>

1.

Сетевые ресурсы

1. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. — Москва, 2000. — URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 09.11.2019). — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст: электронный.

2. INTUIT.ru : Учебный курс — Основы современного производства и управление им: сайт. URL: https://intuit.ru/goods_store/video/5775. (дата обращения: 09.03.2021). — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст: электронный.

3. LEARNINGAPPS: сервис для разработки электронных дидактических материалов :сайт. URL: <https://learningapps.org/>. (дата обращения: 09.11.2019). — Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. — Текст: электронный.

4. Единое окно доступа к образовательным ресурсам : Федеральный портал. — URL: <http://window.edu.ru/window/library>. (дата обращения: 09.11.2019). — Режим доступа: свободный— Текст: электронный.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Учебная мастерская (кулинария) (УК1А-107Б) для проведения занятий лабораторного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), проведения групповых и индивидуальных консультаций, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

2. Помещения для самостоятельной работы,оснащенное персональными компьютерами с доступом в интернет, доступом в электронную информационно-образовательную среду, программное обеспечение общего и профессионального назначения.