

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щёкина Вера Витальевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.11.2022 06:38:06

Уникальный программный ключ:

a2232a55157e576551a8994b1190892af53989420420336ffbf573a474af57389



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования**

«Благовещенский государственный педагогический университет»

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Рабочая программа дисциплины

УТВЕРЖДАЮ

Декан

**индустриально-педагогического
факультета ФГБОУ ВО «БГПУ»**

Л.М. Калнинш

«22» мая 2019 г.

Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Направление подготовки

44.03.01 ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ**

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

**Принята на заседании кафедры
экономики, управления и технологии
(протокол № 7 от «15» мая 2019 г.)**

Благовещенск 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
5. ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	10
6. ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ) УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА.....	21
7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	31
8. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	32
9. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ.....	32
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА	33
11. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	34

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Цель и задачи дисциплины: Основной целью дисциплины «Технология приготовления пищи» является подготовка будущих бакалавров педагогического образования к самостоятельной педагогической деятельности в области преподавания данного раздела в школьном курсе технологии.

1.2 Место дисциплины в структуре ООП: Дисциплина «Технология приготовления пищи» относится к дисциплинам обязательной части (части, формируемой участниками образовательных отношений) блока Б1 (Б1.О.33).

1.3 Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций: ОПК-8, ПК-2 :

ОПК-8. Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний, **индикатором** достижения которой является:

ОПК-8.3 - **Демонстрирует** специальные научные знания, в том числе в предметной области.

ПК-2. Способен осуществлять педагогическую деятельность по профильным предметам (дисциплинам, модулям) в рамках программ основного общего и среднего общего образования

ПК-2.1 – способен осуществлять обоснованный выбор материалов для изготовления различных изделий;

ПК-2.2 – готов выполнять основные виды технологического регулирования оборудования, осуществлять выбор оборудования и оснастку рабочих мест;

ПК-2.4 – способен осуществлять обоснованный выбор способов технологической обработки и технологических режимов производства изделий, их изготовление;

ПК-2.7 - владеет методикой преподавания учебного предмета (закономерности процесса его преподавания; основные подходы, принципы, виды и приемы современных педагогических технологий), условия выбора образовательных технологий для достижения планируемых образовательных результатов обучения, современные педагогические технологии реализации компетентностного подхода.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения. В результате изучения дисциплины студент должен **знать:**

- терминологию специального кулинарного языка;
- особенности технологического процесса приготовления пищи;
- основные способы и приемы обработки продуктов и изменения пищевых веществ, при их обработке и хранении;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию и этику потребления.

уметь:

- применить на практике полученные теоретические знания;
- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- провести грамотно его технологическую обработку;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- анализировать возможные причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- приготовить определенный ассортимент блюд, соблюдая санитарно-гигиенические правила и нормы.

владеть:

- методами расчета потребности сырья, составления рецептур блюд и рационов питания с использованием компьютерных технологий;

- рациональными способами эксплуатации оборудования;
- практическими навыками разработки нормативной документации с учетом новейших технологий производства;
- техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления.

1.5 Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы (**216 часа**).

1.6 Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		8 семестр
Общая трудоемкость	216	
Аудиторные занятия	30	
Лекции	8	
Лабораторные работы	22	
Самостоятельная работа, в том числе контрольная работа	177	Контрольная работа
Виды итогового контроля	9	экзамен