

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щёкина Вера Витальевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 13.01.2025 02:50:00

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

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

## 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