

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щекина Вера Витальевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 27.01.2025 07:25:54

Уникальный программный ключ:

a2332e5157e576551a8999b390892af53989420420336ffbf573a434e57789

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ 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»



Н.В. Слесаренко

«30» мая 2024 г.

Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Направление подготовки

44.03.05 ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

(с двумя профилями подготовки)

Профиль

ДИЗАЙН

Профиль

ТЕХНОЛОГИЯ

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

**Принята на заседании кафедры
экономики, управления и технологии
(протокол № 9 от «30» мая 2024 г.)**

Благовещенск 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
5. ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13
6. ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ) УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА.....	21
7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	30
8. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	30
9. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ.....	30
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА	31
11. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	32

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 по выбору блока Б1 (Б1.В.03.ДВ.02.01).

1.3 Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций: ПК -1, ПК-2.

ПК-1. Способен осуществлять педагогическую деятельность по организации образовательного процесса в образовательных организациях различного уровня

ПК-1.4. Организует внеурочную деятельность обучающихся.

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

ПК-2.3 Применяет общие принципы технологической деятельности, а также элементы прикладных экономических знаний, творческой активности при реализации технологических процессов производства изделий, продуктов.

ПК-2.4 Соотносит этапы развития технологий с актуальными задачами, методами и концептуальными подходами, тенденциями и перспективами развития предметной области «Технология».

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:

- 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 3 зачетные единицы (180 часа).

Программа предусматривает изучение материала на лекциях и практических занятиях. Предусмотрена самостоятельная работа студентов по темам и разделам. Проверка знаний осуществляется фронтально, индивидуально.

1.6 Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр 5
Общая трудоемкость	72	72
Аудиторные занятия	54	54
Лекции	14	14
Лабораторные работы	22	22
Самостоятельная работа	36	36
Виды итогового контроля	-	зачет