

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Щекина Вера Витальевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.12.2024 08:33:54

Уникальный программный ключ:

a2232a55157e5176551a8909b1190892af53989420420336ffbf573a434e57789



**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. Калнина

«22» мая 2019 г

Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Направление подготовки

44.03.05 ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

(с двумя профилями подготовки)

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ**

**Профиль
ЭКОНОМИКА**

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	4
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
5. ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	15
6. ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ) УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА.....	21
7. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ	24
8. ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	25
9. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ЭЛЕКТРОННЫХ РЕСУРСОВ.....	25
10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА	26
11. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	26

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.39).

1.3 Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

ОПК-8. Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний, **индикаторами** 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 рецептов 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 (180 часа).

1.6 Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр
		7 семестр
Общая трудоемкость	108	
Аудиторные занятия	72	
Лекции	16	
Лабораторные работы	56	
Самостоятельная работа	72	
Виды итогового контроля	36	экзамен