МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Набережночелнинский государственный педагогический университет"

(ФГБОУ ВО "НГПУ")

Технология обработки пищевых продуктов

аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **Искусств и инновационного дизайна**
Учебный план 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Форма обучения **очная**
Программу составил(и): к.п.н., доцент, Валиева Р.З.

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**2 (1.2)**		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РПД	УП	РПД
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	36	36	36	36
Итого ауд.	54	54	54	54
Контактная работа	54	54	54	54
Сам. работа	54	54	54	54
Итого	108	108	108	108

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Цель: профессиональная подготовка бакалавров к обучению и воспитанию школьников на уроках технологии по разделу «Технология обработки пищевых продуктов».
1.2	Задачи: изучение теоретических основ полного технологического цикла производства кулинарной продукции;
1.3	изучение требований к качеству и показатели качества готовой продукции;
1.4	формирование практических навыков приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;
1.5	формирование навыков по оформлению кулинарных и кондитерских изделий;
1.6	изучение требований к условиям и срокам реализации блюд и кулинарных изделий;
1.7	изучение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса;
1.8	изучение требований безопасности труда на рабочих местах кулинарной лаборатории;
1.9	изучение правил пользования механическим и тепловым оборудованием лаборатории;
1.10	развитие самостоятельности в работе и творческой активности.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б1.В.ДВ.13
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.2	Технология обработки металла
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Теория и методика обучения технологии

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО КАЖДОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ДОСТИЖЕНИЕ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
ПК-5: способностью осуществлять педагогическое сопровождение социализации и профессионального самоопределения обучающихся	
Знать:	
	основные особенности педагогического сопровождения обучающихся
Уметь:	
	применять отдельные способы педагогического сопровождения обучающихся
Владеть:	
	способами педагогического сопровождения обучающихся

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
-процессы, формирующие качество готовой кулинарной продукции; -технологию приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции; -правила техники безопасности при работе с учебным оборудованием; -теоретические основы эксплуатации учебного оборудования (устройство, принцип работы, условия эксплуатации); -структуру и содержание нормативно-технической документации в области кулинарии.	
3.2	**Уметь:**
-использовать в своей практической деятельности нормативно-техническую документацию в области кулинарии; -производить первичную обработку сырья; -выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств; -производить необходимые технологические расчеты; -осуществлять текущую наладку и настройку оборудования, определять факт наличия неисправности, организовывать работы по ремонту оборудования.	
3.3	**Владеть:**
-навыками разработки нормативно-технической документации на кулинарную продукцию; -в самостоятельном осуществления технологического процесса приготовления и оформления кулинарных изделий; - работы на учебном технологическом оборудовании.	