

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ 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**
Направление подготовки **44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), профили Изобразительное искусство и Технология**

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	
Неделя	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	18	18	18	18
Лабораторные	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
1.1	Цель освоения дисциплины: профессиональная подготовка обучающихся к осуществлению педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся школ в предметной области «Технология»; к использованию возможностей образовательного материала изучаемого предмета в достижении качества учебного процесса в соответствии со стандартом.
1.2	Задачи освоения дисциплины:
1.3	осуществление педагогического сопровождения социализации, профессионального самоопределения обучающихся
1.4	изучение теоретических основ, полного технологического цикла производства и требований к качеству и показатели качества готовой продукции;
1.5	формирование практических навыков приготовления кулинарной продукции и кондитерских изделий;
1.6	формирование навыков по оформлению кулинарных и кондитерских изделий;
1.7	изучение требований к условиям и срокам реализации блюд и кулинарных изделий;
1.8	изучение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса;
1.9	изучение требований безопасности труда на рабочих местах кулинарной лаборатории;
1.10	изучение правил пользования механическим и тепловым оборудованием лаборатории;
1.11	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:	
2.1.1	Для освоения дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов» обучающиеся используют знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения предметов предыдущего уровня образования
2.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
2.2.1	Бытовые электротехнические приборы
2.2.2	Технология ведения домашнего хозяйства
2.2.3	Электротехнические работы
2.2.4	Возрастная психология и педагогическая психология
2.2.5	Конструирование и моделирование швейных изделий
2.2.6	Теория и методика обучения технологии
2.2.7	Технология обработки швейных изделий
2.2.8	Технология художественной обработки дерева
2.2.9	Технология художественной обработки материалов
2.2.10	Академический рисунок
2.2.11	Декоративная живопись
2.2.12	Психология личности и профессиональное самоопределение
2.2.13	Кожаная мозаика
2.2.14	Художественная обработка стекла
2.2.15	Учебная практика по технологии
2.2.16	Учебная практика по технологии
2.2.17	Производственная педагогическая практика
2.2.18	Производственная преддипломная практика
2.2.19	Курсовой проект по дисциплине «Живопись»
2.2.20	Курсовой проект по дисциплине «Рисунку»
2.2.21	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО КАЖДОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ДОСТИЖЕНИЕ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
ПК-4: способностью использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемых учебных предметов	
Знать:	
	основы использования возможностей образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемого учебного предмета "Технология"

Уметь:	
	использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемого учебного предмета "Технология"
Владеть:	
	навыками анализа преимуществ и недостатков конкретной образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемого учебного предмета "Технология"
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:
возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся процессы, 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:
осуществлять педагогическое сопровождение социализации и профессионального самоопределения обучающихся производить первичную обработку сырья; выбирать способы кулинарной обработки пищевых продуктов в зависимости от их технологических свойств; использовать в своей практической деятельности нормативно-техническую документацию в области кулинарии; текущую наладку и настройку оборудования, определять факт наличия неисправности, организовывать работы по ремонту оборудования, производить необходимые технологические расчеты.	
3.3	Владеть:
формами педагогического сопровождения, социализации и профессионального самоопределения обучающихся; навыками разработки нормативно-технической документации на кулинарную продукцию; работы на учебном технологическом оборудовании.	