ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 1060A5DD076C1D708BBBAD48EDF7B4FB
Владелец: ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ У.Д. АЛИЕВА"
Действителен: с 18.04.2024 до 12.07.2025

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
«ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

направления 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
направленность (профиль): «Изобразительное искусство; технология»

1. Цели освоения дисциплины: является формирование теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности.

2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата:

Учебный курс Б1.О.21 «Технология обработки пищевых продуктов» относится к обязательной части учебного плана образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), направленность (профиль): «Изобразительное искусство; технология», изучается в 10 семестре.

Данный курс базируется на следующих дисциплинах: «Возрастная анатомия, физиология, гигиена», «Основы безопасности жизнедеятельности».

Приобретаемые в процессе изучения этой дисциплины знания и умения используются студентами при прохождении педагогических практик.

3. **Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) «Технология обработки пищевых продуктов»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций обучающегося:

Код компетенций	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО/ ПООП/ ООП	Индикаторы достижения компетенций	Декомпозиция компетенций (результаты обучения) в соответствии с установленными индикаторами
ПК-1	Способность разрабатывать и реализовывать программы учебных дисциплин	ПК.Б-1.1. Проводит анализ требований федеральных государственных образовательных стандартов ПК.Б-1.2. Разрабатывает структуру учебной программы по дисциплине ПК.Б-1.3. Планирует учебные занятия и самостоятельную работу учащихся ПК.Б-1.4. Выстраивает индивидуальные образовательные маршруты по дисциплине ПКБ-1.5. Реализует программы учебных дисциплин и оценивает результаты собственной деятельности	**Знать:** федеральных государственных образовательных стандартов; структуру учебной программы по дисциплине. **Уметь:** разрабатывать структуру учебной программы по дисциплине; выстраивать индивидуальные образовательные маршруты по дисциплине. **Владеть:** навыками реализации программ учебных дисциплин и оценки результатов собственной деятельности.

ПК-6	Владеет технологиями обработки, в том числе художественными, различных материалов (по видам)	ПК.Б-6.1. Использует знания по ДПИ и народным промыслам Карачаево-Черкесии ПК.Б-6.2. Способен применять традиционные технологии изготовления изделий ДПИ ПК.Б-6.3. Владеет необходимыми навыками работы с различными инструментами и материалами	**Знать** -общие теоретические основы технологии приготовления пищи; -особенности технологической обработки сырья; - технологические процессы приготовления отдельных групп блюд. **уметь:** -применять технологии обработки пищевого сырья; -учитывать и использовать технологии приготовления блюд, в том числе, для специальных групп питания; **владеть:** - способами оценки гигиенических норм, предъявляемых к технологиям обработки, хранения и приготовления пищевых продуктов.

4. **Общая трудоемкость дисциплины:** 72 академических часа (2зачетные единицы). Форма контроля: зачет.

5. Разработчик: Кириченко Н.С., канд. пед наук, доцент.