

АННОТАЦИЯ
рабочей программы по дисциплине

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

по направлению 44.03.05 «Педагогическое образование» (с двумя профилями подготовки)
направленность (профиль): "Изобразительное искусство и технология"

1. Цели дисциплины:

Целями освоения дисциплины является формирование у будущих учителей всестороннего представления о возможностях использования технологии обработки пищевых продуктов в образовательном процессе, основах рационального питания, системы знаний, умений и навыков по технологии обработки пищевых продуктов для применения в своей профессиональной деятельности, подготовить студентов к обучению и воспитанию учащихся на уроках технологии в школе и формировать общую культуру личности.

2. Место дисциплины в структуре ОП:

Дисциплина «Технология обработки пищевых продуктов» (Б1.О.07.15) относится к обязательной части Предметно-методического модуля I образовательной программы «Изобразительное искусство; технология», изучается в 10 семестре. Дисциплина «Технология обработки пищевых продуктов» является сопутствующей для успешного освоения дисциплин «Методика обучения технологии», «Методика организации внеурочной деятельности школьника», преддипломной практики.

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов» направлено на формирование у студентов следующих компетенций:

Код компетенций	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО / ОП	Индикаторы достижения компетенций	Декомпозиция компетенций (результаты обучения) в соответствии с установленными индикаторами
ПК-1	Способен осваивать и использовать теоретические знания и практические умения и навыки в предметной области при решении профессиональных задач	ПК-1.1. Знает структуру, состав и дидактические единицы предметной области (преподаваемого предмета). ПК-1.2. Умеет осуществлять отбор учебного содержания для его реализации в различных формах обучения в соответствии с требованиями ФГОС ОО. ПК-1.3. Демонстрирует умение разрабатывать различные формы учебных занятий, применять методы, приемы и технологии обучения, в том числе информационные.	Знать: особенности изучения основ технологии обработки пищевых продуктов и рационального питания в рамках учебной дисциплины технология в школе Уметь: использовать возможности образовательной среды для обучения технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии Владеть: способен использовать знания по основам рационального питания и технологии обработки пищевых продуктов в образовательной и профессиональной деятельности
ПК-7	Способен к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся в учебно-воспитательном	ПК-7.1. Применяет меры профилактики детского травматизма и использует здоровьесберегающие технологии в учебном процессе.	знать: основы рационального питания; основные методы, способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов; основные современные

	<p>процессе и внеурочной деятельности</p>	<p>технологии в обработке пищевых продуктов; технологические принципы производства кулинарной продукции.</p> <p>уметь: применять необходимые приемы обработки пищевых продуктов; обрабатывать основные продукты питания в школьном рационе; разрабатывать меню на основе правил рационального питания.</p> <p>владеть: методами обработки пищевых продуктов; принципами организации процесса обработки пищевых продуктов; навыками сервировки и культуры поведения за столом.</p>
--	---	---

4. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачётные единицы, 108 часа (24 ч. лекционные, 24 ч. практические, 42 ч. самостоятельная работа).

Форма контроля: зачет.

5. Разработчик: доц., к.п.н. Кириченко Н.С.