

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ У.Д. АЛИЕВА»

Институт культуры и искусств
Кафедра изобразительного искусства

УТВЕРЖДАЮ
И. о. проректора по УР
М. Х. Чанкаев
«30» апреля 2025 г., протокол № 8

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки

**44.03.05 Педагогическое образование
(с двумя профилями подготовки)**

(шифр, название направления)

Направленность (профиль) подготовки

«Изобразительное искусство; технология»

Квалификация выпускника

бакалавр

Форма обучения

Очная/заочная

Год начала подготовки - 2025

(по учебному плану)

Карачаевск, 2025

Составитель: Кириченко Н.С., к.п.н., доцент

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 №125; образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), направленность (профиль): «Изобразительное искусство; технология», локальными актами КЧГУ.

Рабочая программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры изобразительного искусства на 2025-2024 учебный год, протокол №8 от 24.04.2025 г.

Содержание

1. Наименование дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	6
5.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах).....	6
6. Основные формы учебной работы и образовательные технологии, используемые при реализации образовательной программы.....	7
7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	9
7.1. Индикаторы оценивания сформированности компетенций.....	9
7.2. Перевод балльно-рейтинговых показателей оценки качества подготовки обучающихся в отметки традиционной системы оценивания.....	10
7.3. Типовые контрольные вопросы и задания, необходимые для оценивания сформированности компетенций в процессе освоения учебной дисциплины.....	10
7.3.1. Перечень вопросов для итоговой аттестации (зачета).....	10
7.3.2. Типовые темы к письменным работам, докладам и выступлениям	11
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	12
8.1. Основная литература.....	12
8.2. Дополнительная литература	13
9. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля)	12
9.1. Общесистемные требования.....	13
9.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины	14
9.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения	14
9.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	14
10. Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	15
11. Лист регистрации изменений	16

1. Наименование дисциплины (модуля)

Технология обработки пищевых продуктов

1. **Цели** освоения дисциплины: формирование у будущих учителей всестороннего представления о возможностях использования технологии обработки пищевых продуктов, 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.

Для достижения цели ставятся **задачи**:

- формирование знаний об основах рационального питания;
- приобретение умений и навыков по технологии обработки пищевых продуктов для применения в своей профессиональной деятельности;
- стимулирование формирования профессиональных компетенций бакалавра через развитие культуры мышления в аспекте применения на практике знаний основ рационального питания, технологии обработки пищевых продуктов;
- обеспечение условий для активизации познавательной деятельности студентов и формирование у них опыта использования основ обработки пищевых продуктов в ходе решения практических задач и стимулирование исследовательской деятельности студентов в процессе освоения дисциплины.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Технология обработки пищевых продуктов» (Б1.О.07.15) относится к обязательной части Предметно-методического модуля I учебного плана. Дисциплина изучается на 5 курсе в 10 семестре очной формы обучения, на 6 курсе в 11 семестре заочной формы обучения.

МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП	
Индекс	Б1.О.07.15
Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь базовую подготовку по физике, биологии в объёме программы общеобразовательной школы, успешно освоить дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», «Основы машиноведения».	
Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее или сопутствующее:	
Учебный курс «Технология обработки пищевых продуктов» является составным компонентом профессионального цикла образовательной программы (обязательные дисциплины модуля технология) по направлению подготовки «Педагогическое образование» (с двумя профилями подготовки), направленность (профиль) «Изобразительное искусство; технология». Дисциплина «Технология обработки пищевых продуктов» является сопутствующей для успешного освоения дисциплин «Методика обучения технологии», «Методика организации внеурочной деятельности школьника», преддипломной практики.	

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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

Код компетенций	Содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО/ОПВО	Индикаторы достижения сформированности компетенций
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.
ПК-7	Способен к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности	ПК-7.1. Применяет меры профилактики детского травматизма и использует здоровьесберегающие технологии в учебном процессе. ПК-7.2. Оказывает первую доврачебную помощь обучающимся.

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 з.е., 108 академических часов.

Объём дисциплины	Всего часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Общая трудоемкость дисциплины	108	
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)		
Аудиторная работа (всего):	44	12
в том числе:		
лекции	22	6
семинары, практические занятия	22	6
практикумы	Не предусмотрено	
лабораторные работы	Не предусмотрено	
Внеаудиторная работа:		
консультация перед зачетом	Не предусмотрено	
Внеаудиторная работа также включает индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем, творческую работу (эссе), рефераты, контрольные работы и др.		
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	46	92
контроль	18	4
Вид промежуточной аттестации обучающегося	зачет (10 семестр)	зачет (11 семестр)

5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1. Разделы дисциплины и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

Очная форма обучения

№ п/п	Курс/ семестр	Раздел, тема дисциплины	Общая трудоемкость (в часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			
				Аудиторные уч. занятия			Сам. работа
			Всего 108	Лек.	Пр.	Лаб.	
1.	5/10	Вводное занятие.	8	2	2		4
2.	5/10	Основы рационального питания	14	2	2		10
3.	5/10	Оборудование кухни. Техника безопасности. Санитарно-гигиенические нормы.	16	4	4		8
4.	5/10	Технология обработки овощей	12	2	2		8
5.	5/10	Технология обработки рыбы	16	4	4		8
6.	5/10	Технология обработки мяса.	16	4	4		8
7.	5/10	Технология приготовления кулинарной продукции	16	2	4		10
8.	5/10	Сервировка стола. Культура поведения за столом	10	2			8

Заочная форма обучения

№ п/п	Курс/ семестр	Раздел, тема дисциплины	Общая трудоемкость (в часах)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)			
				Аудиторные уч. занятия			Сам. работа
			Всего 108	Лек.	Пр.	Лаб.	
1.	5/10	Вводное занятие.	6	1			5
2.	5/10	Основы рационального питания	10	1	1		8
3.	5/10	Оборудование кухни. Техника безопасности. Санитарно-гигиенические нормы.	18	1	1		16
4.	5/10	Технология обработки овощей	14		1		13
5.	5/10	Технология обработки рыбы	14	1	1		12
6.	5/10	Технология обработки мяса.	18	1	1		16
7.	5/10	Технология приготовления кулинарной продукции	18	1	1		16
8.	5/10	Сервировка стола. Культура поведения за столом	10				10
9.		Подготовка к зачету/ контроль	4				

6. Основные формы учебной работы и образовательные технологии, используемые при реализации образовательной программы

Лекционные занятия. Лекция является основной формой учебной работы в вузе, она является наиболее важным средством теоретической подготовки обучающихся. На лекциях рекомендуется деятельность обучающегося в форме активного слушания, т.е. предполагается возможность задавать вопросы на уточнение понимания темы и рекомендуется конспектирование основных положений лекции. Основная дидактическая цель лекции - обеспечение ориентировочной основы для дальнейшего усвоения учебного материала. Лекторами активно используются: лекция-диалог, лекция - визуализация, лекция - презентация. Лекция - беседа, или «диалог с аудиторией», представляет собой непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Ее преимущество состоит в том, что она позволяет привлекать внимание слушателей к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей аудитории. Участие обучающихся в лекции – беседе обеспечивается вопросами к аудитории, которые могут быть как элементарными, так и проблемными.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее основных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов структуру дисциплины и его разделы, а в дальнейшем указывать начало каждого раздела (модуля), суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим. Содержание лекций определяется настоящей рабочей программой дисциплины. Для эффективного проведения лекционного занятия рекомендуется соблюдать последовательность ее основных этапов:

1. формулировку темы лекции;
2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
3. изложение вводной части;
4. изложение основной части лекции;
5. краткие выводы по каждому из вопросов;
6. заключение;
7. рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Лабораторные работы и практические занятия. Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и практические занятия, определяются учебными планами. Лабораторные работы и практические занятия относятся к основным видам учебных занятий и составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки. Выполнение студентом лабораторных работ и практических занятий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин математического и общего естественно-научного, общепрофессионального и профессионального циклов;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива. Методические рекомендации разработаны с целью единого подхода к организации и проведению лабораторных и практических занятий.

Лабораторная работа — это форма организации учебного процесса, когда студенты по заданию и под руководством преподавателя самостоятельно проводят опыты, измерения, элементарные исследования на основе специально разработанных заданий. Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных аудиториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо

самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы. Дидактические цели лабораторных занятий:

- формирование умений решать практические задачи путем постановки опыта;
- экспериментальное подтверждение изученных теоретических положений, экспериментальная проверка формул, расчетов;
- наблюдение и изучения явлений и процессов, поиск закономерностей;
- изучение устройства и работы приборов, аппаратов, другого оборудования, их испытание;
- экспериментальная проверка расчетов, формул.

Практическое занятие — это форма организации учебного процесса, направленная на выработку у студентов практических умений для изучения последующих дисциплин (модулей) и для решения профессиональных задач. Практическое занятие должно проводиться в учебных кабинетах или специально оборудованных помещениях. Необходимыми структурными элементами практического занятия, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями. Дидактические цели практических занятий: формирование умений (аналитических, проектировочных, конструктивных), необходимых для изучения последующих дисциплин (модулей) и для будущей профессиональной деятельности.

Семинар - форма обучения, имеющая цель углубить и систематизировать изучение наиболее важных и типичных для будущей профессиональной деятельности обучаемых тем и разделов учебной дисциплины. Семинар - метод обучения анализу теоретических и практических проблем, это коллективный поиск путей решений специально созданных проблемных ситуаций. Для студентов главная задача состоит в том, чтобы усвоить содержание учебного материала темы, которая выносится на обсуждение, подготовиться к выступлению и дискуссии. Семинар - активный метод обучения, в применении которого должна преобладать продуктивная деятельность студентов. Он должен развивать и закреплять у студентов навыки самостоятельной работы, умения составлять планы теоретических докладов, их тезисы, готовить развернутые сообщения и выступать с ними перед аудиторией, участвовать в дискуссии и обсуждении.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем по каждой теме семинарского или практического занятия, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на данных занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

Образовательные технологии. При проведении учебных занятий по дисциплине используются традиционные и инновационные, в том числе информационные образовательные технологии, включая при необходимости применение активных и интерактивных методов обучения.

Традиционные образовательные технологии реализуются, преимущественно, в процессе лекционных и практических (семинарских, лабораторных) занятий. Инновационные образовательные технологии используются в процессе аудиторных занятий и самостоятельной работы студентов в виде применения активных и интерактивных методов обучения. Информационные образовательные технологии реализуются в процессе использования электронно-библиотечных систем, электронных образовательных ресурсов и элементов

электронного обучения в электронной информационно-образовательной среде для активизации учебного процесса и самостоятельной работы студентов.

Практические занятия могут проводиться в форме групповой дискуссии, «мозговой атаки», разборка кейсов, решения практических задач, публичная презентация проекта и др. Прежде, чем дать группе информацию, важно подготовить участников, активизировать их ментальные процессы, включить их внимание, развивать кооперацию и сотрудничество при принятии решений.

7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Индикаторы оценивания сформированности компетенций

Компетенции	Зачтено			Не зачтено
	Высокий уровень (отлично) (86-100% баллов)	Средний уровень (хорошо) (71-85% баллов)	Низкий уровень (удовлетворительно) (56-70% баллов)	Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) (до 55 % баллов)
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-1.1. В целом знает структуру, состав и дидактические единицы предметной области (преподаваемого предмета).	ПК-1.1. Знает частично структуру, состав и дидактические единицы предметной области (преподаваемого предмета).	ПК-1.1. Не 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-1.2. В основном умеет осуществлять отбор учебного содержания для его реализации в соответствии с требованиями ФГОС ОО.	ПК-1.2. Умеет осуществлять фрагментарно отбор учебного содержания для его реализации в соответствии с требованиями ФГОС ОО.	ПК-1.2. Не 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	ПК-1.3. Не достаточно демонстрирует умение разрабатывать различные формы учебных	ПК-1.3. Не достаточно демонстрирует умение разрабатывать типовые формы учебных занятий, применяет	ПК-1.3. Не демонстрирует умение разрабатывать различные формы учебных занятий, применять методы, приемы и

	технологии обучения, в том числе информационные.	занятий, применять методы, приемы и технологии обучения	типовые методы, приемы и технологии обучения.	технологии обучения, в том числе информационные.
ПК-7 : Способен к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности	ПК-7.1. Применяет меры профилактики детского травматизма и использует здоровьесберегающие технологии в учебном процессе.	ПК-7.1. Применяет основные меры профилактики детского травматизма на уроках технологии в учебном процессе.	ПК-7.1. Фрагментарно применяет меры профилактики детского травматизма и не использует здоровьесберегающие технологии в учебном процессе.	ПК-7.1. Не применяет меры профилактики детского травматизма и не использует здоровьесберегающие технологии в учебном процессе.
	ПК-7.2. Оказывает первую доврачебную помощь обучающимся.	ПК-7.2. В основном оказывает первую доврачебную помощь обучающимся	ПК-7.2. Частично оказывает первую доврачебную помощь обучающимся.	ПК-7.2. Не может оказывать первую доврачебную помощь обучающимся.

7.2. Перевод балльно-рейтинговых показателей оценки качества подготовки обучающихся в отметки традиционной системы оценивания

Порядок функционирования внутренней системы оценки качества подготовки обучающихся и перевод балльно-рейтинговых показателей обучающихся в отметки традиционной системы оценивания проводится в соответствии с положением КЧГУ «Положение о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся», размещенным на сайте Университета по адресу: <https://kchgu.ru/inye-lokalnye-akty/>

7.3. Типовые контрольные вопросы и задания, необходимые для оценивания сформированности компетенций в процессе освоения учебной дисциплины

7.3.1. Перечень вопросов для итоговой аттестации (зачета)

1. Основы рационального питания
2. Оборудование кухни: техника, оборудование, инвентарь.
3. Техника безопасности при проведении кулинарных работ.
4. Санитарно-гигиенические нормы при работе на кухне.
5. Технология первичной обработки овощей
6. Виды тепловой обработки продуктов
7. Технология тепловой обработки овощей
8. Технология первичной обработки рыбы
9. Технология первичной обработки мяса.
10. Технология тепловой обработки рыбы
11. Технология тепловой обработки мяса.

12. Технология приготовления кулинарной продукции из теста.
13. Технологические особенности приготовления отдельных видов теста, характеристики готовой продукции.
14. Сервировка стола.
15. Культура поведения за столом

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ на вопрос логически стройно изложен, проявил уверенное знание предмета, может легко проиллюстрировать ответ примерами, рисунками, схемами.

оценка «хорошо» выставляется студенту, если отвечает на вопрос уверенно, проводит логические связи между рисунками и теорией, требуется немного наводящих вопросов.

оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если неуверенно отвечает на поставленные вопросы, не сразу понимает наводящие вопросы преподавателя, либо при иллюстрировании ответа допускает много ошибок.

оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не может дать ответ на поставленный вопрос, даже с помощью наводящих вопросов и рисунков.

7.3.2. Типовые темы к письменным работам, докладам и выступлениям

Основы рационального питания здорового человека

Основы рационального питания ребёнка

Основные принципы диетического питания

Оборудование домашней и учебной кухни: сравнительная характеристика

Оборудование профессиональной и учебной кухни: сравнительная характеристика

Кухонная техника

Первичная обработка продуктов (овощи, рыба, мясо, птица)

Тепловая обработка продуктов (овощи, рыба, мясо, птица)

Виды тепловой обработки продуктов

Виды кулинарной продукции

Бисквитное тесто: история, технология приготовления, номенклатура продукции

Песочное тесто

Заварное тесто

Пресное тесто

Слоёное тесто

Дрожжевое тесто: технология приготовления

Сервировка стола (к завтраку, к обеду, к ужину, праздничная)

Культура поведения за столом

Критерии оценки доклада, сообщения:

Отметка «отлично» за письменную работу, реферат, сообщение ставится, если изложенный в докладе материал:

-отличается глубиной и содержательностью, соответствует заявленной теме;

-четко структурирован, с выделением основных моментов;

-доклад сделан кратко, четко, с выделением основных данных;

-на вопросы по теме доклада получены полные исчерпывающие ответы.

Отметка «хорошо» ставится, если изложенный в докладе материал:

-характеризуется достаточным содержательным уровнем, но отличается недостаточной структурированностью;

-доклад длинный, не вполне четкий;

-на вопросы по теме доклада получены полные исчерпывающие ответы только после наводящих вопросов, или не на все вопросы.

Отметка «удовлетворительно» ставится, если изложенный в докладе материал:
-недостаточно раскрыт, носит фрагментарный характер, слабо структурирован;
-докладчик слабо ориентируется в излагаемом материале;
-на вопросы по теме доклада не были получены ответы или они не были правильными.

Отметка «неудовлетворительно» ставится, если:

-доклад не сделан;
-докладчик не ориентируется в излагаемом материале;
-на вопросы по выполненной работе не были получены ответы или они не были правильными.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1. Основная литература

1. **Беспалова, В. В.** Технология приготовления десертов : учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-86185-962-2. —URL: <https://e.lanbook.com/book/142657> (дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.
2. **Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.** - Москва : ИНФРА-М, 2003. - 16 с. (Торговля и общественное питание; Вып. 6(18)). - ISBN 5-16-001621-X. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/66370> (дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.
3. **Корнеева, Т. А.** Основы рационального питания : учебное пособие / Т. А. Корнеева, Е. Э. Седова. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 72 с. — ISBN 978-5-7782-3449-9. —URL: <https://e.lanbook.com/book/118437> (дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.
4. **Омаров, Р. С.** Основы рационального питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, О. В. Сычева. - Ставрополь : АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. - 80 с. - ISBN 978-5-9596-0991-7. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/514526> (дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.
5. **Попова, Н. Н.** Основы рационального питания : учебное пособие / Н. Н. Попова. — Воронеж : ВГУИТ, 2013. — 106 с. — ISBN 978-5-00032-012-9. —URL: <https://e.lanbook.com/book/71654> (дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.
6. **Прокопенко, И. А.** Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья животного происхождения : учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь : СевГУ, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-6049083-5-8. —URL: <https://e.lanbook.com/book/417314> (дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.
7. **Прокопенко, И. А.** Технология обработки, хранения и производства продуктов питания из сырья растительного происхождения : учебно-методическое пособие / И. А. Прокопенко. — Севастополь : СевГУ, 2023. — 191 с. — ISBN 978-5-6049083-6-5. —URL: <https://e.lanbook.com/book/417317> (дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.
8. **Слезко, Е. И.** Сервировка стола : учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021 — Часть 1 — 2021. — 66 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/304655> (дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей. - Текст: электронный.
9. **Слезко, Е. И.** Сервировка стола : методические указания / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. — Брянск : Брянский ГАУ, 2021 — Часть 2 — 2021. — 31 с. —URL: <https://e.lanbook.com/book/304652> (дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: для

авториз. пользователей. - Текст: электронный.

- 10. Теория и методика обучения технологии с практикумом** : учебно-методическое пособие / М. Л. Субочева, Е. А. Вахтомина, И. П. Сапего, И. В. Максимкина. - Москва : МПГУ, 2018. - 176 с. - ISBN 978-5-4263-0582-3. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1341038/> (Дата обращения: 26.02.2024). - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.
11. Кругликов Г.И. Методика преподавания технологии с практикумом: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений. - М.: Издательский центр «Академия», 2009.- 480 с.
12. Теория и методика обучения технологии с практикумом : учебно-методическое пособие / М. Л. Субочева, Е. А. Вахтомина, И. П. Сапего, И. В. Максимкина. - Москва : МПГУ, 2018. - 176 с. - ISBN 978-5-4263-0582-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1341038/> . – Режим доступа: по подписке.

8.2. Дополнительная литература

1. Лабзина А.Я. и др. Обслуживающий труд: Учеб. пособие для 4-го кл. /А.Я. Лабзина, Е.В. Васильченко, Л.Н. Кузнецова.- 2-е изд.- М.: Просвещение, 1979.-143 с.: ил., 8 л. ил.
2. Лабзина А.Я. и др. Обслуживающий труд: Учеб. пособие для 5-го кл. /А.я. Лабзина, Е.В. Васильченко, Л.Н. Кузнецова.- 2-е изд.- М.: Просвещение, 1980.-159 с.: ил., 8 л. ил.

9. Требования к условиям реализации рабочей программы дисциплины (модуля)

9.1. Общесистемные требования

Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «КЧГУ»

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории Университета, так и вне ее.

Функционирование ЭИОС обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование ЭИОС соответствует законодательству Российской Федерации.

Адрес официального сайта университета: <http://kchgu.ru>.

Адрес размещения ЭИОС ФГБОУ ВО «КЧГУ»: <https://do.kchgu.ru>.

Электронно-библиотечные системы (электронные библиотеки)

Учебный год	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия документа
2025 / 2026 учебный год	ЭБС ООО «Знаниум». Договор № 249-эбс от 14 мая 2025 г. Электронный адрес: https://znanium.com/	от 14.05.2025г. до 14.05.2026г.
2025 / 2026 учебный год	Электронно-библиотечная система «Лань». Договор № 10 от 11.02.2025 г.	от 11.02.2025г. до 11.02.2026г.
2025-2026 учебный год	Электронно-библиотечная система КЧГУ. Положение об ЭБ утверждено Ученым советом от 30.09.2015г. Протокол № 1. Электронный адрес: http://lib.kchgu.ru/	Бессрочный
	Национальная электронная библиотека (НЭБ). Договор №101/НЭБ/1391-п от 22. 02. 2023 г.	Бессрочный

	Электронный адрес: http://rusneb.ru/	
	Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU». Лицензионное соглашение №15646 от 21.10.2016 г. Электронный адрес: http://elibrary.ru/	Бессрочный
	Электронный ресурс Polpred.com Обзор СМИ. Соглашение. Бесплатно. Электронный адрес: http://polpred.com/	Бессрочный

9.2. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

Занятия проводятся в учебных аудиториях, предназначенных для проведения занятий лекционного и практического типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с расписанием занятий по образовательной программе. С описанием оснащённости аудиторий можно ознакомиться на сайте университета, в разделе материально-технического обеспечения и оснащённости образовательного процесса по адресу: <https://kchgu.ru/sveden/objects/>

9.3. Необходимый комплект лицензионного программного обеспечения

1. ABBY FineReader (лицензия №FCRP-1100-1002-3937), бессрочная.
2. Calculate Linux (внесён в ЕРПИ Приказом Минкомсвязи №665 от 30.11.2018-2020), бессрочная.
3. GNU Image Manipulation Program (GIMP) (лицензия: №GNU GPLv3), бессрочная.
4. Google G Suite for Education (IC: 01i1p5u8), бессрочная.
5. Kaspersky Endpoint Security. Договор №0379400000325000001/1 от 28.02.2025г., с 27.02.2025 по 07.03.2027г.
6. Microsoft Office (лицензия №60127446), бессрочная.
7. Microsoft Windows (лицензия №60290784), бессрочная.

9.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Федеральный портал «Российское образование»- <https://edu.ru/documents/>
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru/>
3. Базы данных Scopus издательства Elsevir <http://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic/>
4. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования - <http://fgosvo.ru/>
5. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>.
6. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (Единая коллекция ЦОР) – <http://school-collection.edu.ru/>
7. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» (ИС «Единое окно») – <http://window.edu.ru/>

10. Особенности организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

В ФГБОУ ВО «Карачаево-Черкесский государственный университет имени У.Д. Алиева» созданы условия для получения высшего образования по образовательным программам обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Специальные условия для получения образования по ОПВО обучающимися с ограниченными возможностями здоровья определены «Положением об обучении лиц с ОВЗ в КЧГУ», размещенным на сайте Университета по адресу: <http://kchgu.ru>.

11. Лист регистрации изменений

В рабочей программе внесены следующие изменения:

Изменение	Дата и номер протокола ученого совета факультета/ института, на котором были рассмотрены вопросы о необходимости внесения изменений в ОПВО	Дата и номер протокола ученого совета Университета, на котором были утверждены изменения в ОПВО