

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Байханов Ибрагим Баурдинович

Должность: Ректор

Дата подписания: 16.07.2025 16:40:40

Уникальный программный ключ:

442c337cd125e1d014f6169801d817e503687764

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ): «ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1. Цель освоения дисциплины (модуля): формирование знаний, умений и навыков у студентов по технологии приготовления пищи для успешной профессиональной деятельности на уроках технологии в образовательных учреждениях.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.07.02.04. «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» относится к обязательным дисциплинам предметно-методического модуля «Технология» образовательной программы по профилю «Технология» и «Дополнительное образование (предпринимательская деятельность)», изучается в 4 семестре. Для освоения дисциплины «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные на предыдущем уровне образования.

3. Требования к результатам освоения дисциплины(модуля):

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование и развитие компетенций: ППК-1, ППК-2.

(ППК-1) Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности

(ППК-2) Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- понятие, структуру и последовательность осуществления традиционных, современных и перспективных технологических процессов;
- инструменты оборудование и технологии, применяемые для обработки различных материалов в соответствии с их свойствами на различных этапах технологического процесса изготовления объектов труда;
- виды проектов, содержание этапов проектирования, методы проектирования и конструирования;
- методы поиска и анализа информации об объектах проектирования;
- требования к выполнению технических чертежей и разработки конструкторской документации;
- возможности использования цифровых инструментов и программных сервисов в проектной деятельности

Уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;
- пользоваться технической и технологической документацией для организации и осуществления технологических процессов изготовления объектов труда;
- классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;
- выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества;
- выполнять художественное оформление изделий;
- осуществлять поиск и анализ стандартов при разработке конструкторской документации;

- выполнять и читать технические чертежи, разрабатывать конструкторскую документацию;

- использовать цифровые инструменты и программные сервисы на разных этапах проектной деятельности

Владеть:

- навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда;

- навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов;

- применения и эксплуатации учебного оборудования, инструментов и приспособлений при осуществлении технологических процессов, направленных на получение объектов труда с учетом свойств материалов;

- навыками выполнения и оформления чертежей и текстовых документов в соответствии с требованиями ГОСТ ЕСКД;

- визуализации объектов проектирования при помощи компьютерных инструментов.

4. Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 7 зачетные единицы (252 часа)

5. Основные разделы дисциплины (модуля):

1. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.

2. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря

3. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи

4. Тепловая обработка и ее приемы

5. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

6. Технология приготовления холодных сладких блюд и напитков.

7. Технология приготовления бисквитного и заварного полуфабриката и ассортимента изделий.

8. Технология приготовления пресного и других видов теста

6. Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

Семестр 4 – экзамен

7. Автор: к.б.н., доцент Джамалдинова М.А.

Программа одобрена на заседании кафедры

протокол № 9 от 27.04.2023 г.

И.о.заведующего кафедрой к.б.н., доцент  Джамалдинова М.А.