

	Министерство науки и высшего образования Российской Федерации	
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Чеченский государственный педагогический университет»	
	Основная профессиональная образовательная программа Высшего образования	СМК ПСП-12-06 Лист 1 из 7



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине
«Практикум по обработке пищевых продуктов»

Направление подготовки
44.03.05 «Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)»

Профиль подготовки
«Технология и дополнительное образование
(предпринимательская деятельность)»

Квалификация выпускника
Бакалавр

Грозный - 2020 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель изучения дисциплины – формирование знаний, умений и навыков у студентов по технологии приготовления пищи для успешной профессиональной деятельности на уроках технологии в образовательных учреждениях..

Задачи:

- приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности, обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции

2. Место дисциплины в структуре ООП

2.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Практикум по обработке пищевых продуктов» (2 курс, 4 семестр (очно) и 2 курс, 4 семестр (заочно)) относится к базовому циклу вариативной части.

2.2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих профессиональных компетенций: ОПК-6, ПК-2.

2.3. Паспорт компетенций:

код	Формируемая компетенция	Этапы формирования компетенции	Содержание этапа формирования компетенции
ОПК-6	Готовность к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся.	Начальный этап (знания)	Знать:
		Продвинутый этап (умения)	понятия здоровьесберегающей педагогической деятельности, принципы организации и нормативно-правовую базу образовательного процесса, регламентирующую требования к охране жизни и здоровья детей;
		Завершающий этап (навыки)	Уметь: проектировать, осуществлять и анализировать здоровьесберегающую деятельность с учётом индивидуальных
ПК-2	Способность использовать современные методы и технологии обучения и диагностики.	Начальный этап (знания)	Знать: методы анализа и оценки своей профессиональной деятельности и результатов деятельности обучающихся; технологию организации контрольно-оценочных мероприятий с целью диагностики

		образовательных достижений учащихся
	Продвинутый этап (умения)	Уметь: проектировать учебное занятие с использованием современных образовательных технологий при учете специфики предметной области;
	Завершающий этап (навыки)	Владеть: навыками оценки эффективности выбранного плана с учетом результатов контроля и оценки учебных достижений обучающихся; навыками выявления ошибки в своей профессиональной деятельности и деятельности обучающихся.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Формируемые компетенции: ОПК-6, ПК-2.

ОПК – 6- Готовность к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся.

ПК – 2- Способность использовать современные методы и технологии обучения и диагностики.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Всего часов/з.е.
	Очно Семестр 4	Заочно Семестр 4
Аудиторные занятия (всего)	30/0,83	4/0,11
В том числе:		
Лекции	15/0,41	2/0,055
Практические занятия	15/0,41	2/0,055
Лабораторные работы (ЛР)		
Самостоятельная работа (всего)	42/1,16	64/1,77
В том числе:		
Темы для самостоятельного изучения	42/1,16	64/1,77
Вид промежуточной аттестации		
Общая трудоемкость дисциплины	72/2	72/2
Час /Зач. ед.		

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа (очно и заочно).

а) Очная форма обучения (таблица 2):

72 ч. / 2 з.е., из них 30 ч. – аудиторной работы, 42 ч. – самостоятельной работы.

Таблица 2. Структура дисциплины для очной формы обучения

Раздел	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				
		Итого	Лек.	Практ.	Лаб.	СРС
1	Раздел 1. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.	7/0,19	1/0,02 7	1/0,027		5/0,13
2	Раздел 2. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	7/0,19	2/0,05 5	2/0,055		5/0,13
3	Раздел 3. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи	7/0,19	2/0,05 5	2/0,055		5/0,13
4	Раздел 4. Тепловая обработка и ее приемы	7/0,19	2/0,05 5	2/0,055		5/0,13
5	Раздел 5 Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	7/0,19	2/0,05 5	2/0,055		5/0,13
6	Раздел 6. Технология приготовления холодных сладких блюд и напитков.	7/0,19	2/0,05 5	2/0,055		5/0,13
7	Раздел 7. Технология приготовления бисквитного и заварного полуфабриката и ассортимент изделий	8/0,22	2/0,05 5	2/0,055		6/0,16
8	Раздел 8. Технология приготовления пресного и других видов теста.	8/0,22	2/0,05 5	2/0,055		6/0,16
Итого		72/2	15/0,4 1	15/0,41		42/1,1 6

6. Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины

6.1. Основные образовательные технологии, применяемые при изучении дисциплины:

- Технология развития критического мышления и проблемного обучения (реализуется при решении учебных задач проблемного характера).
- Технология интерактивного обучения (реализуется в форме учебных заданий, предполагающих взаимодействие обучающихся, использование активных форм обратной связи).
- Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды ЧГПУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

6.2. Адаптивные образовательные технологии, применяемые при изучении дисциплины.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья предполагается использование при организации образовательной деятельности адаптивных образовательных технологий в соответствии с условиями, изложенными в ОПОП (раздел

«Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»), в частности:

- предоставление специальных учебных пособий и дидактических материалов;
- специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования;
- предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, и т. п. в соответствии с индивидуальными особенностями обучающихся.

При наличии среди обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья в раздел «Образовательные технологии, применяемые при освоении дисциплины» рабочей программы вносятся необходимые уточнения в соответствии с «Положением об организации образовательного процесса, психолого-педагогического сопровождения, социализации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся в ЧГПУ».

6.3. Информационные технологии, применяемые при изучении дисциплины

Использование информационных ресурсов, доступных в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Составление и редактирование текстов при помощи текстовых редакторов.

Составление презентаций к практическим занятиям.

7. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Согласно Положению о балльно-рейтинговой системе в Университете установлена следующая шкала перевода рейтинговых баллов в 5 – балльную систему оценивания:

55–70 баллов – «удовлетворительно»;

71–85 баллов – «хорошо»;

86–100 баллов – «отлично».

В течении семестра проводятся две промежуточные аттестации на 8-й и 16-й неделе, а также итоговая аттестация в экзаменационную сессию:

-за 1 –ю промежуточную аттестацию – 30 баллов;

-за 2–ю промежуточную аттестацию – 30 баллов;

-за итоговую аттестацию (зачет/экзамен)- 30 баллов;

-премиальные баллы-10 баллов.

Фонд оценочных средств в Приложении 1.

8. Программное обеспечение, применяемое при изучении дисциплины

Средства Microsoft Office – Microsoft Office Word – текстовый редактор;

Microsoft Office PowerPoint – программа подготовки презентаций;

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. **Тюменцева Е.Ю.** Основы микробиологии: учебное пособие / Тюменцева Е.Ю.— О.: Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2015. 123— с.
2. <http://www.iprbookshop.ru/32788> **Галынкин В.А.** Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов: учебное пособие / Галынкин В.А., Заикина Н.А., Карцев В.В., Шевелева С.А., Белова Л.В.— С.: Проспект Науки, 2016. 288— с.
3. **Галынкин В.А.** Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов: учебное пособие / Галынкин В.А., Заикина Н.А., Карцев В.В., Шевелева С.А., Белова Л.В.— С.: Проспект Науки, 2016. 288— с.
4. **Пищевые отравления: методика расследования и профилактика** [Электронный ресурс] : [учебное пособие] / В. Н. Семёнова [и др.] ; Новосиб. гос. мед. ун-т. - Новосибирск : [б. и.], 2010. - 64 с. - Режим доступа: <https://icdlib.nspu.ru/view/icdlib/3472/read.php>

б) дополнительная литература:

1. **Бухар М.** Популярно о микробиологии: научно-художественное издание / Бухар М.— М.: Альпина Паблишер, Альпина нон-фикшн, 2016. 218— с.
<http://www.iprbookshop.ru/48576>
2. **Ксенофонтова М.М. и др.** Теоретические основы прогрессивных технологий. Химия и биотехнология: Конспект лекций. М.: РГО ТУПС, 2002. – 70 с.
3. **Лебедев В.Н.** Тестовые задания по микробиологии: учебно-методическое пособие / Лебедев В.Н.— С.: Российский государственный педагогический университет им. А.И. Герцена, 2014. 60— с.

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Персональный компьютер, проектор, маркерная доска, экран, кафедра.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры общетехнических дисциплин
Протокол № 1 от «___» _____2020г.

Зав. кафедрой _____ /М.А.Джамалдинова/

Утверждена на заседании совета

Технологического-экономического факультета «___» _____2020г.

Декана ТЭФ _____ / _____ /

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры общетехнических дисциплин
Протокол № 1 от « 25 » августа 2020г.

Зав. кафедрой



/Л.В. Ибрагимова/

Утверждена на заседании совета

Факультета технологии и менеджмента в образовании «27» августа 2020г.

И.о. декана ФТМО



/М-Р.Б. Хадисов/