

# ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

## 1. Цель освоения дисциплины

Формирование у будущих учителей технологии умений применять знания о технологии обработки пищевых продуктов в образовательном процессе.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технология обработки пищевых продуктов» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Для освоения дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Нормативно-правовое регулирование образовательной деятельности», «Основы медицинских знаний», «Технологические и транспортные машины», прохождения практики «Учебная (ознакомительная) практика».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Детали машин и основы конструирования», «Конвергентные технологии в технологическом образовании», «Основы творческо-конструкторской деятельности», «Техническая эстетика и дизайн», «Технологии нововведений», «Декоративно-оформительское искусство», «Декоративно-прикладное творчество», «Организация современного производства», «Патриотическое воспитание современных школьников», «Профориентационная работа в старших классах», «Ремонт и эксплуатация дома», «Технологический практикум по обработке конструкционных материалов», «Технологический практикум по обработке тканей и пищевых продуктов», «Художественная обработка материалов», прохождения практики «Производственная практика (преддипломная практика)».

## 3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8).

**В результате изучения дисциплины обучающийся должен:**

### *знать*

- основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий;

### *уметь*

- использовать специальный инвентарь, инструменты и оборудование согласно технологическому назначению;
- производить рациональную тепловую обработку полуфабрикатов;

### *владеть*

– навыками нарезки и порционирования продуктов.

#### **4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение**

количество зачётных единиц – 3,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 108 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 12 ч., СРС – 92 ч.),

распределение по семестрам – 2 курс, зима,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (2 курс, зима).

#### **5. Краткое содержание дисциплины**

Механическая кулинарная обработка сырья.

Обработка овощей и грибов. Обработка рыбы. Обработка мяса и мясопродуктов. Обработка сельскохозяйственной птицы.

Тепловая и кулинарная обработка продуктов, приготовление блюд.

Способы ТО. Приготовление первых блюд. Приготовление соусов. Приготовление вторых и холодных блюд: овощных, мясных, рыбных, из с/х птицы. Приготовление вторых блюд: из яиц, творога, круп и макаронных изделий. Приготовление кондитерских изделий: основные и отделочные полуфабрикаты.

#### **6. Разработчик**

Алферова Ольга Николаевна, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологии, экономики образования и сервиса ФГБОУ ВО «ВГСПУ».