



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ

федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Благовещенский государственный педагогический университет»

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Рабочая программа дисциплины

УТВЕРЖДАЮ

Декан

**индустриально-педагогического
факультета ФГБОУ ВО «БГПУ»**

Л.М. Калнинш

«23» марта 2016 г.

Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Направление подготовки

44.03.01 ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Профиль

ТЕХНОЛОГИЯ

Уровень высшего образования

ПРИКЛАДНОЙ БАКАЛАВРИАТ

**Принята на заседании кафедры
экономики, управления и технологии
(протокол № 6.1 от «23» марта 2016 г.)**

Благовещенск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
2. Учебно-тематический план	4
3. Содержание дисциплины	5
4. Методические рекомендации (указания) для студентов по изучению дисциплины	10
5. Практикум по дисциплине	14
6. Дидактические материалы для контроля (самоконтроля) усвоенного материала	22
7. Перечень информационных технологий	30
8. Особенности изучения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	31
9. Список литературы и электронных ресурсов	31
10. Материально-техническая база	32
11. Лист изменений и дополнений	34

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Цель и задачи дисциплины: Основной целью дисциплины «Технология приготовления пищи» является подготовка будущих бакалавров педагогического образования к самостоятельной педагогической деятельности в области преподавания данного раздела в школьном курсе технологии.

Задачи:

-углубить знания школьной программы по технологии;
-освоить особенности преподавания раздела «Технология приготовления пищи» в школьном курсе технологии.

1.2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ООП. Процесс освоения дисциплины направлен на формирование *профессиональной компетенции (ПК), или ее части:*

ПК-1 – готовность реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

В результате освоения дисциплины студент должен

знать:

–содержание программы школьного предмета «Технология»;
особенности методики преподавания раздела «Технология приготовления пищи» в школьном курсе технологии;

–основы технологии приготовления пищи;

уметь:

осуществлять педагогический процесс преподавания раздела «Технология приготовления пищи» в школьном курсе технологии;

–проектировать образовательный процесс с использованием современных технологий, соответствующих общим и специфическим закономерностям и особенностям возрастного развития личности;

–использовать основные способы технологии приготовления пищи в преподавании школьного курса технологии;

владеть:

–способами совершенствования профессиональных знаний и умений путем использования возможностей информационной среды образовательного учреждения, региона, области, страны;

–основными способами технологии приготовления пищи;

–способами практической разработки методических материалов для раздела «Технология приготовления пищи» в школьном курсе технологии.

1.3 Место дисциплины в структуре ООП. Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.09.01 «Технология приготовления пищи» входит в состав дисциплин по выбору вариативной части учебного плана основной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование», профиль «Технология», квалификация – прикладной бакалавриат.

1.4 Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 часа).