

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Томский государственный педагогический университет»
(ТГПУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Декан ТЭФ

Е.В. Колесникова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Технологии обработки пищевых продуктов

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) утверждена на заседании кафедры профессионального обучения, технологии и дизайна «01» сентября 2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена учебно-методической комиссией факультета «01» сентября 2025 г.

1. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОП)

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О.08
1.1	Дисциплины (модули) и практики, содержательно связанные с данной дисциплиной (модулем):
1.1.1	Приготовление и подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
1.1.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
1.1.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОП

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций	Планируемые результаты обучения
ОПК-8 Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний	ИОПК-8.1 Применяет методы анализа педагогической ситуации, профессиональной рефлексии на основе специальных научных знаний ИОПК-8.2 Проектирует и осуществляет учебно-воспитательный процесс с опорой на знания основных закономерностей возрастного развития когнитивной и личностной сфер обучающихся, научно-обоснованных закономерностей организации образовательного процесса	Знать: методы анализа педагогических ситуаций Уметь: работать с технологической и педагогической документацией Владеть: технологическими приемами приготовления пищи и использовать навыки в повседневной жизни
ПК-8 Способен выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы осваиваемой обучающимися деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	ИПК-8.1 Использует в практической работе современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации, требования охраны труда ИПК-8.2 Выполняет деятельность и (или) демонстрирует элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполняет задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики	Знать: мировозренческую, методологическую и системную специфику дисциплины Уметь: анализировать источники информации Владеть: навыками аргументации при формировании целей и задач
УК-8 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	ИУК-8.1 Анализирует факторы, влекущие возникновение опасных (чрезвычайных) ситуаций ИУК-8.2 Разъясняет способы преодоления опасных ситуаций и предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте и минимизации последствий от возможных чрезвычайных ситуаций ИУК-8.3 Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций и демонстрирует владение приемами оказания первой помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях	Знать: требования санитарии, гигиены и техники безопасности на предприятиях общественного питания Уметь: давать товароведно-технологическую характеристику пищевого сырья Владеть: способами совершенствования профессиональных знаний и умений в области технологии обработки пищевых продуктов

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ И ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ)

№ п/п	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр	Всего часов	ПП
Раздел 1. Введение в курс, готовность реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов.				
1.1	Краткий обзор развития кулинарного искусства. Цель и задачи дисциплины. Инструктаж по технике безопасной работы, технике пожарной безопасности /Пр/	4	2	—
1.2	Ознакомление с оборудованием лаборатории. Санитария и гигиена общественного питания. Правила личной гигиены работников общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к учащимся. Механическая обработка растительного пищевого сырья и приготовление полуфабрикатов /Лаб/	4	1	—
1.3	Подготовка к тестированию /Ср/	4	22	—
Раздел 2. Механическая обработка пищевого сырья и приготовление полуфабрикатов				

2.1	Обработка овощей и грибов. Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Обработка мяса и мясопродуктов. Механическая обработка сельскохозяйственной птицы /Пр/	4	2	–
2.2	Обработка овощей и грибов. Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Обработка мяса и мясопродуктов. Механическая обработка сельскохозяйственной птицы. Механическая обработка рыбного пищевого сырья и приготовление полуфабрикатов Механическая обработка мясного пищевого сырья и приготовление полуфабрикатов Механическая обработка сырья сельхозптицы и приготовление полуфабрикатов /Лаб/	4	1	–
2.3	Подготовка к выполнению контрольной работы /Ср/	4	28	–
Раздел 3. Тепловая обработка продуктов				
3.1	Классификация способов кулинарной обработки. Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические, микробиологические способы обработки. Расчет потерь при механической и тепловой обработке продуктов /Пр/	4	2	–
3.2	Основные приемы тепловой обработки продуктов. Вспомогательные приемы тепловой обработки продуктов. Комбинированные приемы тепловой обработки продуктов. Изменение продуктов и витаминов при тепловой обработке продуктов /Лаб/	4	1	–
3.3	Влияние способов тепловой обработки на свойства пищевых продуктов /Ср/	4	26	–
3.4	/Лаб/	4	0	–
Раздел 4. Технология приготовления продуктов длительного хранения				
4.1	Способы консервирования овощей и фруктов - маринование, сушка, соление, квашение, замораживание. Способы хранения запасов из свежих овощей, фруктов, ягод. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов. Процессы дозревания овощей и фруктов во время хранения. Упаковочные материалы для хранения запасов. Правила сбора ягод для закладки на хранение. Сбор и заготовка ягод, грибов. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени, грибов. Условия сушки (температура, влажность, движение воздуха, время) влияющие на качество и сохранность продуктов. Замораживание овощей и фруктов. Принцип консервации путем быстрой заморозки. Температуры, необходимые для быстрой заморозки и длительного хранения. Использование домашнего холодильника для замораживания и хранения овощей и фруктов /Пр/	4	1	–
4.2	Технология консервирования продуктов /Лаб/	4	1	–
4.3	Технология консервирования: соление, квашение, маринование Технология консервирования: варенье, заготовка компота, джема /Ср/	4	30	–
Раздел 5. Приготовление блюд, мучных изделий и напитков использование теоретических и практических знаний в области науки и образования по направленности (профилю) образовательной программы.				
5.1	Холодные блюда и закуски. Напитки. Блюда из яиц. Блюда из творога. Супы. Соусы. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из сельскохозяйственной птицы /Пр/	4	1	–
5.2	Блюда из рыбы. Блюда из мяса и мясных субпродуктов. Изделия из теста. Правила отпуска блюд /Ср/	4	22	–

Примечание: ПП – практическая подготовка.

4. ТРУДОЁМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ, САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ФОРМАМ КОНТРОЛЯ

Объем в зачетных единицах: 4 з.е., в академических часах: 144 акад. час.

Формы контроля в семестрах:

зачеты 4

Вид занятий	Распределение по семестрам (в академических часах)							
	Итого				4			
	РУП		РПД		РУП		РПД	
	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП	Всего	ПП
Лабораторные работы	4	–	4	–	4	–	4	–
Практические занятия	8	–	8	–	8	–	8	–
Самостоятельная работа	128	–	128	–	128	–	128	–
Промежуточная аттестация	4	–	4	–	4	–	4	–
Итого часов	144	–	144	–	144	–	144	–

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Учебная литература *

№ п/п	Автор(ы), составитель(и)	Заглавие	Издательство, год, количество страниц
1	Самолук Н. Г.	Технология производства продукции общественного питания : регионально-экономические особенности в диетическом и лечебно-профилактическом питании: учебно-методическое пособие	Томск: Изд-во ТГПУ, 2005. – 55, [1] с.

5.2. Перечень электронных образовательных ресурсов, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, необходимых для освоения учебной дисциплины (модуля) *

1	Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» (http://www.foodprom.ru)
---	--

5.3. Перечень программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства), используемого при осуществлении образовательного процесса по учебной дисциплине (модулю)

1	Стандартный офисный пакет Свободно распространяемое и/или проприетарное (коммерческое) программное обеспечение, включающее текстовый процессор, табличный процессор, программу подготовки презентаций.
---	---

* Примечание к разделу.

Дата обращения к электронным учебным изданиям (включая электронные издания из электронных библиотечных систем), электронным образовательным ресурсам, современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам совпадает с датой утверждения рабочей программы учебной дисциплины (модуля).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

6.1. Учебная аудитория для проведения:

- занятий семинарского (лабораторного) типа,
- занятий семинарского (практического) типа,
- групповых и индивидуальных консультаций,
- текущего контроля и промежуточной аттестации.

ОСНАЩЕНИЕ:

Учебная специализированная аудитория для проведения занятий по технологии обработки пищевых продуктов, оборудованная в т.ч. электрическими плитами, холодильником, мойкой, шкафами под посуду, кухонной утварью (наборами кухонной и столовой посуды, инструментами и т.п.) и тематическими демонстрационными материалами.

6.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся.

ОСНАЩЕНИЕ:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные учебной мебелью. Рабочие места обучающихся оборудованы компьютерной техникой и подключены в локальную вычислительную сеть, в т.ч. с использованием беспроводного Wi-Fi подключения, с возможностью выхода в глобальную сеть Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду.

ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ:

Комплект свободно распространяемого программного обеспечения или проприетарного (коммерческого) программного обеспечения, включая

- браузер,
- просмотрщики pdf- и djvu-файлов,
- офисный пакет (в т.ч. текстовый процессор, табличный процессор, программа подготовки презентаций).

6.3. Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

**7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****7.1. Методические рекомендации для обучающихся по освоению учебной дисциплины (модуля)**

Основной целью курса является ознакомление студентов с основными способами и приемами кулинарной обработки сырья, кулинарными характеристиками блюд из мяса, рыбы, овощей, изделий из теста, сладких блюд.

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций;
- обоснованность и четкость изложения выполненного задания;
- оформление письменного материала в соответствии с предложенными преподавателем требованиями.

**8. ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Представлены в Приложении.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) составлена в соответствии с учебным планом, федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Разработчик(и) рабочей программы учебной дисциплины (модуля):

Самолук Надежда Геннадьевна, старший преподаватель

**ОЦЕНОЧНЫЕ И МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Технологии обработки пищевых продуктов

Направление подготовки: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль): Сервис ресторанного бизнеса

Форма обучения: заочная