

## АННОТАЦИЯ

### ДИСЦИПЛИНЫ «Практикум по кулинарии»

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы (108 часов, из них – 10 часов аудиторной нагрузки: лекционных 4 ч., практических 6 ч.; 89 часов самостоятельной работы; 8,7 часов - контроль, 0,3 ч. - ИКР).

#### 1 Цели и задачи изучения дисциплины (модуля).

##### 1.1 Цель освоения дисциплины.

- развитие у студентов личностных качеств, а также формирование профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО;
- освоение студентами основ кулинарного искусства и ознакомление с профессиями, задействованными в пищевой индустрии.

##### 1.2 Задачи дисциплины.

- приобретение основных знаний о питании и особенностях кулинарной обработки различных продуктов;
- овладение студентами навыками приготовления вкусной и разнообразной пищи при наименьших затратах труда, максимальном сохранении питательных веществ и экономном расходовании продуктов питания;
- обучение студентов расчету продуктов для блюд с учетом необходимого количества человек;
- ознакомление с этикетом и правилами поведения за столом
- развитие творческих способностей студентов при оформлении блюд, сервировки стола и т.д.;
- формирование познавательных интересов студентов, организаторских способностей, способности к самообразованию.

##### 1.3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Практикум по кулинарии» относится к обязательным дисциплинам вариативной части (Модуль 4. Технология обработки тканей и пищевых продуктов) учебного плана.

Для успешного освоения дисциплины студент должен владеть обязательным минимумом содержания основных образовательных программ по теории обучения и воспитания, физиологии питания.

Знания, полученные при изучении дисциплины, являются общим теоретическим и методологическим основанием для других учебных дисциплин таких как: «Технологии и методики обучения дисциплин профессиональной подготовки», педагогической практики и др.

##### 1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотношенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных компетенций: ПК-1, ПК-7.

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-1	готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов	требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по обучению кулинарии, основы технологии обработки пищевых продуктов	Приготавливать кулинарные изделия в рамках программы общеобразовательной школы	навыками реализации программы обучения школьников технологии обработки пищевых продуктов
2	ПК-7	способностью организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся, развивать их творческие способности	основные методы творческой деятельности, этапы приготовления кулинарных изделий; методики организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии	применять современные методы творческой деятельности, поддержки активности и инициативности учащихся на уроках технологии при изучении технологий обработки пищевых продуктов	навыками использования современных методов творческой деятельности в образовательной области «Технология», применения методик организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии

## 2 Структура дисциплины:

№	Наименование разделов	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Питание и здоровье. Организация питания	34	2	2		30
2.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	36	2	4		30
3.	Контроль	8,7			-	
4.	Подготовка к экзамену	29				29
5.	ИКР	0,3				
	<i>Итого по дисциплине:</i>	108	4	6	-	89

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен.

**Основная литература:**

1. Кругликов, Григорий Исаакович. Методика преподавания технологии с практикумом [Текст] : учебное пособие для студентов высш. пед. учеб. заведений / Г.И. Кругликов. - М. : Академия, 2002. - 479 с. : ил. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 443-445. - ISBN 5769506873.

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-534-00703-9. — Режим доступа : [www.biblio-online.ru/book/F2BD4022-D074-4C4C-9F3F-7F8EC9F8811F](http://www.biblio-online.ru/book/F2BD4022-D074-4C4C-9F3F-7F8EC9F8811F).

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 212 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00638-4. / <https://www.biblio-online.ru/book/DED196CB-7B21-4C49-8230-FF4749FFA5C1>