

АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины
«ФТД.04 Кулинария»

Направление

подготовки/специальность 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями)
(код и наименование направления подготовки/специальности)

Объем трудоемкости: 2 з.е.

Цель 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.

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.

Место дисциплины в структуре ООП ВО. Дисциплина «Кулинария» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока (модули) ФТД. Факультативы учебного плана.

Требования к уровню освоения дисциплины

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций: *ПК-2, ПК-3.*

Основные разделы дисциплины: Раздел 1 «Питание и здоровье.»; Раздел 2 «Организация питания»; Раздел 3 «Кулинарная обработка пищевых продуктов».

Курсовые работы: *не предусмотрена*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *зачет*

Авторы: к.э.н., доцент Шер М.Л., преподаватель Юрченко Т.В.