

Аннотации к рабочим программам дисциплин

Аннотация к рабочей программы дисциплины

«ФТД.04 Кулинария»

(код и наименование дисциплины)

Объем трудоемкости: 2 зачетных единиц

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 «Кулинария» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока (модули) ФТД.

Факультативы учебного плана.

Предшествующие дисциплины необходимых для изучения «Кулинария»: Введение в направление подготовки, Технологии современных отраслей производства, Охрана труда и техника безопасности на производстве и в образовательных учреждениях, Основы творческо-конструкторской деятельности декоративно-прикладного искусства и т.д.

Последующие дисциплины, для которых данная дисциплина является предшествующей в соответствии с учебным планом: Технологии и методики обучения в образовательной области «Технология», Практикум по кулинарии и т.д.

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

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПК-1; ПК-3

Результаты обучения по дисциплине достигаются в рамках осуществления всех видов контактной и самостоятельной работы обучающихся в соответствии с утвержденным учебным планом.

Индикаторы достижения компетенций считаются сформированными при достижении соответствующих им результатов обучения.

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1 Способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по предмету в профессиональной деятельности	
ИПК-1.1. Понимает сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовых теорий в области физики и технологии	Знает содержание, сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовые теории в предметной области физики и технологии с учетом знаний о кулинарии;
	Умеет анализировать базовые финансовые предметные научно-теоретические представления о сущности, закономерностях, принципах и особенностях изучаемых явлений и процессов в области физики и технологии.
	Владеет навыками понимания и системного финансового анализа базовых научно- теоретических представлений для решения профессиональных задач в области физики и технологии.
ИПК-1.2. Анализирует учебные материалы предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования	Знает финансовые закономерности, определяющие место предмета в общей картине мира и предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования;
	Умеет анализировать и градировать учебные материалы предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, кулинарного подхода, психолого-педагогической и методической целесообразности используя их в профессиональной деятельности.
	Владеет приемами и алгоритмами реализации контроля и оценки учебных материалов в области технологии и физики с точки зрения физиологии питания и научности
ПК-3 Способен осуществлять обучение учебному предмету, включая мотивацию учебно-познавательной деятельности, на основе использования современных предметно-методических подходов и образовательных технологий	
ИПК-3.1. Использует современные методические подходы при преподавании учебных предметов «Физика» и «Технология» для достижения планируемых образовательных результатов обучения	Знает основные понятия теории и методики приготовления пищи, современные концепции, содержание, формы и методы современных методических подходов при преподавании учебных предметов «Физика» и «Технология» для достижения планируемых образовательных результатов обучения.
	Умеет применять теоретические знания на практике по дисциплине «Кулинария», проектировать программу занятий учебной группы, методически грамотно подбирать и целесообразно применять методы, приемы, средства, формы и технологии при преподавании учебных предметов «Физика» и «Технология» для достижения планируемых образовательных результатов обучения
	Владеет методикой организации занятий по предмету «Кулинария», методиками организации взаимодействия учащихся, педагогов, родителей, методиками диагностики, мониторинга, оценки, изучения эффективности и анализа результатов преподавания учебных предметов «Физика» и «Технология».
ИПК-3.2. Использует достижения современных образовательных технологий для мотивации учебно-познавательной деятельности обучающихся	Знает методику преподавания учебного предмета, современные педагогические технологии реализации компетентностного подхода с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, мотивации учебно-познавательной деятельности обучающихся

Код и наименование индикатора*	Результаты обучения по дисциплине
	Умеет использовать достижения отечественной и зарубежной методической мысли, современных методических направлений и концепций для решения конкретных задач практического характера для мотивации учебно-познавательной деятельности обучающихся
	Владеет навыком самостоятельного планирования учебной работы в рамках образовательной программы, управления учебными группами с целью вовлечения обучающихся в процесс обучения, мотивируя их учебно-познавательную деятельность

Содержание дисциплины:

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые на установочной и зимней сессии (4 курс)
(заочная форма обучения)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СРС
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Питание и здоровье.	23	2	2	-	19
2.	Организация питания.	22	1	2	-	19
3.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	23	1	2	-	20
<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>		68	4	6	-	58
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	-				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,2				
	Подготовка к текущему контролю	3,8				
	Общая трудоемкость по дисциплине	72				

Курсовые работы: не предусмотрена

Форма проведения аттестации по дисциплине: зачет

Автор:

преподаватель кафедры технологии и предпринимательства,
Юрченко Т.В.