

**Аннотация к рабочей программе дисциплины  
«Б1.О.18.09 ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ»**

**Объем трудоемкости:** 3 зачетные единицы

**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 (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина «*Практикум по кулинарии*» относится к обязательным дисциплинам (Модуль "Основы предметных знаний по профилю «Технология»") 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 педагогическая и преддипломная практики и др.

**Требования к уровню освоения дисциплины**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

| Код и наименование индикатора                                                                                                                                                                                                                             | Результаты обучения по дисциплине                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК-1</b> Способен осваивать и использовать базовые научно-теоретические знания и практические умения по технологическому и физическому образованию в профессиональной деятельности                                                                     |                                                                                                                                                          |
| ИПК-1.1. Понимает сущность, закономерности, принципы и особенности изучаемых явлений и процессов, базовых теорий в области физики и технологии                                                                                                            | Знает: <ul style="list-style-type: none"><li>– основы технологии обработки пищевых продуктов;</li><li>– этапы приготовления кулинарных изделий</li></ul> |
|                                                                                                                                                                                                                                                           | Умеет применять нормы и правила техники безопасной работы при обработке пищевых продуктов;                                                               |
|                                                                                                                                                                                                                                                           | – приготавливать кулинарные изделия в рамках программы общеобразовательной школы                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                           | Владеет навыком отбора содержания при обучении кулинарии                                                                                                 |
| <b>ПК-2</b> Способен конструировать содержание технологического и физического образования в соответствии с требованиями ФГОС основного и среднего общего образования, с уровнем развития современной науки и с учетом возрастных особенностей обучающихся |                                                                                                                                                          |
| ИПК-2.1. Определяет приоритетные направления развития образовательной системы РФ, требования ФГОС, примерных образовательных программ по                                                                                                                  | Знает: <ul style="list-style-type: none"><li>– требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по</li></ul>                 |

|                                           |                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| учебным предметам «Физика» и «Технология» | обучению кулинарии;<br>– принципы, формы и методы обучения технологии обработки пищевых продуктов;<br>– методики организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии. |
|                                           | Умеет:<br>– применять нормы и правила техники безопасной работы при обработке пищевых продуктов;<br>– разрабатывать учебную документацию для организации учебно-воспитательного процесса при обучении кулинарии    |
|                                           | Владеет:<br>- навыком разработки и внедрения учебной документации на основе требований основных нормативных актов при обучении кулинарии                                                                           |

### Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые на 5 курсе (*заочная форма обучения*)

| №  | Наименование разделов (тем)             | Количество часов |                   |           |    |                      |
|----|-----------------------------------------|------------------|-------------------|-----------|----|----------------------|
|    |                                         | Всего            | Аудиторная работа |           |    | Внеаудиторная работа |
|    |                                         |                  | Л                 | ПЗ        | ЛР |                      |
| 1. | Питание и здоровье. Организация питания | 14               | 2                 | 2         | -  | 10                   |
| 2. | Кулинарная обработка пищевых продуктов  | 85               |                   | 10        | -  | 75                   |
|    | <b>ИТОГО по разделам дисциплины</b>     | <b>99</b>        | <b>2</b>          | <b>12</b> |    | <b>85</b>            |
|    | Контроль самостоятельной работы (КСР)   |                  |                   |           |    |                      |
|    | Промежуточная аттестация (ИКР)          | 0,3              |                   |           |    |                      |
|    | Подготовка к текущему контролю          |                  |                   |           |    |                      |
|    | Подготовка к экзамену                   | 8,7              |                   |           |    |                      |
|    | Общая трудоемкость по дисциплине        | 108              | 2                 | 12        | -  | 85                   |

**Курсовые работы:** не предусмотрены

**Форма проведения аттестации по дисциплине:** экзамен

Автор: Фиалко А.И.