

## Аннотация к рабочей программе дисциплины «Б1.О.19.09 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: – основы технологии обработки пищевых продуктов; – этапы приготовления кулинарных изделий
	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: – требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по

учебным предметам «Физика» и «Технология»	обучению кулинарии; – принципы, формы и методы обучения технологии обработки пищевых продуктов; – методики организации сотрудничества и развития творческих способностей обучающихся при обучении кулинарии.
	Умеет: – применять нормы и правила техники безопасной работы при обработке пищевых продуктов; – разрабатывать учебную документацию для организации учебно-воспитательного процесса при обучении кулинарии
	Владеет: - 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
	<i>ИТОГО по разделам дисциплины</i>	99	2	12		85
	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.