

**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
ПК-1 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
ИПК-1.2 Анализирует учебные материалы предметной области физики и технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования	Знает учебные материалы предметной области технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования
	Умеет анализировать учебные материалы предметной области технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования
	Владеет навыком анализа учебных материалов предметной области технологии с точки зрения их научности, психолого-педагогической и методической целесообразности использования

ПК-2 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 учебным предметам «Физика» и «Технология»	Знает:	– требования образовательных стандартов в образовательной области «Технология» по 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
ИПК 2.2 Использует примерные программы и учебники по преподаваемому предмету для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач; конструирует содержание обучения по предмету в соответствии с уровнем развития научного знания и с учетом возрастных особенностей обучающихся	Знает содержание обучения по предмету в соответствии с уровнем развития научного знания и с учетом возрастных особенностей обучающихся	
	Умеет использовать примерные программы и учебники по преподаваемому предмету для решения педагогических, научно-методических и организационно-управленческих задач	
	Владеет навыком конструирования содержания обучения по предмету в соответствии с уровнем развития научного знания и с учетом возрастных особенностей обучающихся	

Содержание дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Разделы (темы) дисциплины, изучаемые в 9 семестре (очная *форма обучения*)

№	Наименование разделов (тем)	Количество часов				
		Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1.	Питание и здоровье. Организация питания	8	2	4	-	2
2.	Кулинарная обработка пищевых продуктов	64	10	40	-	14
	ИТОГО по разделам дисциплины	72	12	44		16
	Контроль самостоятельной работы (КСР)	4				
	Промежуточная аттестация (ИКР)	0,3				
	Подготовка к текущему контролю	5				5
	Подготовка к экзамену	26,7				
	Общая трудоемкость по дисциплине	108	12	44	-	21

Курсовые работы: не предусмотрены

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Автор: Фиалко А.И.