

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Б1.О.17.09 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 |
| 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 | 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 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 | 64 | 10 | 40 | - | 14 |
| 2. | Кулинарная обработка пищевых продуктов | 72 | 12 | 44 | | 16 |
| | <i>ИТОГО по разделам дисциплины</i> | 4 | | | | |
| | Контроль самостоятельной работы (КСР) | 0,3 | | | | |
| | Промежуточная аттестация (ИКР) | 5 | | | | 5 |
| | Подготовка к текущему контролю | 26,7 | | | | |
| | Подготовка к экзамену | 108 | 12 | 44 | - | 21 |
| | Общая трудоемкость по дисциплине | 108 | 4 | 40 | - | 22 |

Курсовые работы: *не предусмотрены*

Форма проведения аттестации по дисциплине: *экзамен*

Автор: Фиалко А.И.