

Аннотация рабочей программы дисциплины
Практикум по кулинарии
Б1.В.ДВ.21.02
Кафедра дизайна и технологии обработки материалов

1.Цель и задачи дисциплины:

Цель дисциплины - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска кулинарной продукции, оценки ее качества и безопасности. Технология приготовления пищи - техническая дисциплина, изучающая рациональное приготовление кулинарной продукции в условиях массового производства.

Предметом дисциплины являются: технология производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания; физико-химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при их кулинарной обработке; требования к качеству кулинарной продукции; способы управления технологическими процессами.

Задачи дисциплины:

- обеспечение качества и безопасности кулинарной продукции;
- выпуск кулинарной продукции, сбалансированной по основным факторам питания (аминокислотному, жировому, минеральному, витаминному составам и т. д.)
- обеспечение хорошего усвоения пищи за счет придания ей необходимого аромата, вкуса, внешнего вида;
- снижение отходов и потерь пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов;
- использование мало отходных и безотходных технологий;
- максимальная механизация и автоматизация производственных процессов, сокращение затрат ручного труда, энергии, материалов.

2.Место дисциплины в структуре учебного плана:

Дисциплина «Практикум по кулинарии» относится к дисциплинам вариативной части учебного плана. Для освоения дисциплины используются знания, умения, профессиональные качества личности, сформированные в процессе изучения предметов «Безопасность жизнедеятельности», «Основы законодательства об охране труда», «Методика обучения технологии» и др. дисциплин профессионального цикла.

3.Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- готовность реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов (ПК-1);
- способность использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемых учебных предметов (ПК-4);
- способность осуществлять педагогическое сопровождение социализации и профессионального самоопределения обучающихся (ПК-5);
- способность организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать их активность, инициативность и самостоятельность, развивать творческие способности (ПК-7);
- способностью руководить учебно-исследовательской деятельностью обучающихся (ПК-12);

- способность проектировать (в том числе с использованием компьютерных технологий) и изготавливать продукты труда, используя современные технологии обработки материалов, учитывая эксплуатационные и технологические свойства материалов и оборудования (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- свойства пищевых продуктов, их питательную ценность;
- порядок использования продуктов в технологическом процессе;
- основные правила и инструкции по безопасности труда;
- виды дрожжевого теста;
- виды бездрожжевого теста;
- классификационные отличия различных национальных кухонь.

Уметь:

- изготавливать полуфабрикаты и готовые блюда;
- работать со сборниками рецептур и технологическими картами;
- производить расчет продуктов для приготовления требуемого количества порций;
- оценивать качество готовых кулинарных изделий;

Владеть:

- кулинарной терминологией;
- навыками приготовления основных блюд;
- навыками корректирования блюд в процессе их приготовления;
- навыками оформления и подачи блюд.

4.Общая трудоемкость дисциплины: 4 з.е. (144 часа)

5.Дополнительная информация:

Для обеспечения учебного процесса необходимо: мультимедиа оборудование, набор раздаточных методических материалов.

6.Виды и формы промежуточной аттестации

Контроль над самостоятельной работой студентов и проверка их знаний проводится в виде защиты творческих проектов на занятиях и зачета. Итоговая форма контроля – **зачет**.