

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Б1.В.ДВ.26.02 Практикум по кулинарии

**Название кафедры:** кафедра дизайна и технологии обработки материалов

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

Цель – 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.

Задачами изучения дисциплины является:

- 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 Б1.В.ДВ.26.02 Практикум по кулинарии относится к Дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), профили «Технология» и «Экономика».

Дисциплина реализуется на факультете образовательных технологий и дизайна кафедрой дизайна и технологии обработки материалов и базируется на первоначальных знаниях, умениях и навыках по трудовому обучению в соответствии со школьной программой.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 и 6 семестрах. Данная дисциплина логически и содержательно-методически связана со следующими дисциплинами: «Оборудование и организация пищевой промышленности», «Основы законодательства об охране труда».

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью анализировать эксплуатационные и технологические свойства материалов, выбирать материалы и оптимальные способы их обработки, использовать технологии художественной обработки материалов, владеть приёмами изготовления несложных объектов труда на различном оборудовании (ПКВ-3),
- ПК-1 – готовность реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Для компетенции «ПКВ-3 – способность анализировать эксплуатационные и технологические свойства материалов, выбирать материалы и оптимальные способы их обработки, использовать технологии художественной обработки материалов, владеть приёмами изготовления несложных объектов труда на различном оборудовании»:

<b>В результате изучения дисциплины при освоении компетенции студент должен:</b>
<b>Знать:</b>
- три вида технологических процессов обработки пищевых продуктов;
<b>Уметь:</b>
- выбрать требуемый вид технологического процесса для приготовления горячих, холодных и кулинарных блюд средней сложности;
- создавать технологические карты на получение требуемых блюд.
<b>Владеть:</b>
- навыками чтения технологических процессов обработки пищевых продуктов;
- навыками назначения оборудования, приспособлений, режущего и весового инструмента для написания технологического процесса изготовления блюд с наименьшей трудоемкостью и высоким качеством.

Для компетенции ПК-1: готовность реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов

<b>В результате изучения дисциплины при освоении компетенции студент должен:</b>
<b>Знать:</b>
- сущность и структуру образовательной программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов
<b>Уметь:</b>
- осуществлять анализ образовательных программ по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов
<b>Владеть:</b>
- методами планирования образовательных программ по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов

**4. Общий объём дисциплины:** 3 з.е. (144 час.)

**5. Дополнительная информация:**

В процессе обучения используются следующие технические средства обучения:

В процессе обучения используются следующие технические средства обучения:

- компьютерное оборудование для поиска справочной информации, нормативных правовых актов по экономике, учебной и научной литературы на официальных сайтах различных организаций и учреждений;
- компьютерный класс для организации практических занятий, оснащенный необходимым системным и базовым программным обеспечением;
- учебная мастерская по приготовлению пищи;
- мультимедийное оборудование (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран), необходимое для демонстрации презентационного материала лекций и презентаций студентов.

**6. Виды и формы промежуточной аттестации**

- сдача зачета.