

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Методические указания по освоению дисциплины
Б1.В.ДВ.16.02 Практикум: кулинария
для направления подготовки 44.03.05 Педагогическое образование
профиль: Безопасность жизнедеятельности и технология**

Основная задача дисциплины подготовка студентов к организации и проведению занятий по технологии (раздел «Кулинария») в общеобразовательной школе. В результате освоения дисциплины студент:

- освоит рациональные методы организации труда при приготовлении блюд или кулинарных изделий;
- закрепит теоретических знаний, полученные при изучении технологии приготовления пищи;
- отработает практические навыки приготовления блюда или кулинарного изделия, не нарушая технологической последовательности, по предложенной рецептуре, навыков оформления и подачи блюд;
- отработает практические навыки организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов;
- освоит навыки полной органолептической оценки продукции собственного производства.

Особое место при изучении дисциплины отводится самостоятельной работе студентов, которая организуется в направлениях расширения и углубления знаний по разделам дисциплины, предполагает подготовку к практическим занятиям, выполнение индивидуальных заданий. При подготовке к практическим занятиям студентам рекомендуется ознакомиться с тематикой предстоящего занятия, повторить содержание лекций по соответствующим темам, ознакомиться с рекомендуемой учебной литературой, выполнить задания и упражнения, которые были сформулированы преподавателем на лекциях, а также заданы на предыдущем практическом занятии. Индивидуальные задания предлагаются студентам в виде системы заданий, которые выполняются самостоятельно и сдаются в письменном виде. Индивидуальные задания предусмотрены по всем разделам дисциплины баллы за их выполнение относятся, соответственно, к первому и второму рубежному срезу рейтинговой системы

Глубина усвоения дисциплины зависит от активной и систематической работы студента на занятиях, а также в ходе самостоятельной работы, по изучению рекомендованной литературы.

Прочное усвоение и долговременное закрепление учебного материала невозможно без продуманной самостоятельной работы. Такая работа требует от студента значительных усилий, творчества и высокой организованности. В ходе самостоятельной работы студенты выполняют следующие задачи: дорабатывают изученный теоретический материал, изучают рекомендованную литературу, готовятся к практическим занятиям, контрольным работам по отдельным темам дисциплины.

При этом эффективность учебной деятельности студента во многом зависит от того, как он распорядился выделенным для самостоятельной работы бюджетом времени.

Во время самостоятельной работы и при подготовке к занятиям студенты используют рекомендованную литературу, различные пособия по темам изучаемой дисциплины. Время, которое выделено на самостоятельную работу, должно использоваться студентами не только для закрепления, но и для расширения знаний, полученных на лабораторно-практических занятиях. Во время самостоятельной работы студенты изучают историческую и технологическую литературу, выполняют различные таблицы, коллекции сырья, рецептурные, технологические карты приготовления блюд,

которые рекомендуется оформлять как наглядные пособия, что позволит использовать этот материал в период педагогической практики и для работы в образовательных учреждениях.

Используя материалы указанной литературы, необходимо выполнить предложенные задания и ответить на поставленные вопросы по изучаемым темам дисциплины. Контроль самостоятельной работы осуществляется путем проверки выполнения студентами заданий

Результатом самостоятельной работы является прочное усвоение материалов по предмету согласно программе дисциплины. В итоге этой работы формируются профессиональные умения и компетенции, развивается творческий подход к решению возникших в ходе учебной деятельности проблемных задач, появляется самостоятельности мышления. Преподавание дисциплины должно включать в себя следующие образовательные технологии:

- 1) Проведение занятий с использованием презентаций на основе мультимедийных технологий;
- 2) Применение эвристических и проблемно-поисковых технологий по изучаемому дисциплине;
- 3) Использование активных и диалоговых технологий.