

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

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.В.ДВ.01.02 Практикум по кулинарии**
название дисциплины

44.03.01 Педагогическое образование, профиль «Технология»
направление (специальность), профиль (специализация)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины являются – формирование знаний о способах кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов и формирование практических навыков их приготовления.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Наименование дисциплины	Блок ОПОП
Практикум по кулинарии	Б1.В.ДВ.01.02 Вариативная часть
Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП	
Наименование предшествующих дисциплин на которых базируется данная дисциплина	Математика, школьный курс технологии
Требования к «входным» знаниям, умениям и готовности обучающегося:	
Знать	правила, способы и приемы механической и тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; требования к качеству, срокам годности (хранения), условиям хранения и отпуска готовой кулинарной продукции; кулинарное назначение, органолептические методы определения доброкачественности продовольственного сырья, пищевых продуктов, условия и сроки хранения;
Уметь	классифицировать и характеризовать ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов; анализировать ассортимент кулинарной продукции по основным признакам: виду используемого сырья, способу кулинарной обработки, характеру потребления, назначению, термическому состоянию, консистенции;
Быть готовым	характеризовать технологические процессы приготовления блюд и кулинарных изделий, требующих простой и средней степени сложности обработки и приготовления, их реализацию и потребление; организовывать рабочие места в технологических процессах производства кулинарной продукции; подбирать необходимый инструмент, инвентарь, посуду для приготовления блюд и кулинарных изделий; соблюдать правила безопасной эксплуатации технологического и торгового оборудования, правила личной гигиены.
Теоретические дисциплины и практики, в которых используется материал данной дисциплины	Организация дополнительного образования по технологии, при написании ВКР и при прохождении преддипломной практики

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Практикум по кулинарии» направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП по направлению 44.03.01 «Педагогическое образование» профиль «Технология»:

ПК-1	готовностью реализовывать образовательные программы по предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов
ОПК-3	готовностью к психолого-педагогическому сопровождению учебно-воспитательного процесса

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ЗНАТЬ	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
УМЕТЬ	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
ВЛАДЕТЬ	навыками: подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

4. Структура дисциплины Практикум по кулинарии

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			практ.	срс	
1.	Питание человека в современном обществе	4	1	6	дискуссия
2.	Химический состав сырья	4	1	6	устный опрос
3.	Первичная обработка овощей и грибов	4	1	6	отчет по практической работе
4.	Первичная обработка рыбы. Приготовление рыбных горячих блюд	4	1	6	отчет по практической работе
5.	Первичная обработка мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи	4	1	6	отчет по практической работе
6.	Приготовление бульонов и супов	4	1	6	отчет по практической работе
7.	Приготовление соусов	4	1	6	отчет по практической работе
8.	Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий	4	1	6	отчет по практической работе
9.	Приготовление блюд и гарниров из овощей	4	1	6	отчет по практической работе
10.	Приготовление мясных горячих блюд	4	1	6	отчет по практической работе
11.	Блюда из яиц творога. Значение блюд из яиц и творога в питании человека	4	1	8	отчет по практической работе
12.	Холодные блюда и закуски	4	1	8	отчет по практической работе
13.	Сладкие блюда и напитки. Тесто и изделия из него	4	1	8	отчет по практической работе
14.	Составление меню, этикет. Диетическое питание	4	1	6	устный опрос
	Итого	4	14	90	Зачет

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная

1. Анфимова Н.А. Кулинария. –10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
2. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
3. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. – е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

4. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
5. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. – 1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 288 с.

б) дополнительная

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с.
3. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. – 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
5. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. – 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Windows 10 Pro
2. WinRAR
3. Microsoft Office Professional Plus 2013
4. Microsoft Office Professional Plus 2016
5. Microsoft Visio Professional 2016
6. Visual Studio Professional 2015
7. Adobe Acrobat Pro DC
8. ABBYY FineReader 12
9. ABBYY PDF Transformer+
10. ABBYY FlexiCapture 11
11. Программное обеспечение «interTESS»
12. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», версия «эксперт»
13. ПО Kaspersky Endpoint Security
14. «Антиплагиат.ВУЗ» (интернет - версия)
15. «Антиплагиат- интернет»

интернет – ресурсы

1. Карвинг, мастер-класс; www.KARVING.ru
2. www.obed.ru
3. www.gotovim.ru