

КУЛИНАРНЫЙ ПРАКТИКУМ

1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования, имеющих профессиональные навыки и умения приготовления кулинарных изделий и умеющих применять их в процессе обучения и воспитания школьников по предметной области «Технология».

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Кулинарный практикум» относится к вариативной части блока дисциплин. Для освоения дисциплины «Кулинарный практикум» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Начертательная геометрия», «Стандартизация, метрология и технические измерения».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Архитектоника объемных форм», «Гидравлика», «Графика», «Детали машин», «Дизайн и композиция костюма», «Дизайн помещений и интерьер дома», «Домашняя экономика», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное декорирование», «Кулинарное оборудование», «Культура организации досуга», «Культура поведения в семье», «Маркетинг в малом бизнесе», «Маркетинг образовательных услуг», «Материаловедение швейного производства», «Организация и технология предприятий бытового обслуживания», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы кулинарного карвинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы термодинамики», «Основы физиологии и гигиены питания», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Предпринимательская деятельность в учреждениях образования», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Рисунок и художественная композиция», «Рукоделие», «Современные технологии в дизайне костюма», «Современные технологии обучения», «Специальное рисование», «Теоретическая механика», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства», «Товароведение с основами микробиологии», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Эстетика образа», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов (ПК-1);
- способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

– правила эксплуатации механического и теплового оборудования; правила использования спец. инвентаря и инструментов; назначение кухонной и столовой посуды; основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов; механическую кулинарную обработку пищевых продуктов; тепловую обработку пищевых продуктов и полуфабрикатов; способы оформления готовых кулинарных изделий и блюд; требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий; правила сервировки стола;

уметь

– рационально использовать технологическое оборудование; использовать специальный инвентарь и инструменты согласно технологическому назначению; производить обоснованную корректировку рецептур кулинарных изделий; производить сервировку стола; производить целенаправленную механическую кулинарную обработку пищевых продуктов; готовить кулинарные полуфабрикаты; производить рациональную тепловую обработку полуфабрикатов; оформлять кулинарные изделия и блюда; оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий;

владеть

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств ИТ.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 2,
общая трудоёмкость дисциплины в часах – 72 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 10 ч., СРС – 58 ч.),
распределение по семестрам – 1 курс, лето,
форма и место отчётности – аттестация с оценкой (1 курс, лето).

5. Краткое содержание дисциплины

Супы.

Первичная обработка овощей и технология приготовления супов

Блюда из мяса, рыбы, с/х птицы.

Приготовление полуфабрикатов и технология приготовления блюд из мяса. Приготовление полуфабрикатов и технология приготовления блюд из рыбы. Приготовление полуфабрикатов и технология приготовления блюд с/х птицы.

Блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, овощей.

Приготовление полуфабрикатов для блюд и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление полуфабрикатов из овощей и технология приготовления блюд из овощей, заготовка овощей.

Соусы.

Приготовление полуфабрикатов для соусов и технология приготовления соусов.

Мучные кондитерские изделия.

Обработка фруктов, ягод и технология приготовления сладких (десертных) блюд. Заготовка фруктов, ягод. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

6. Разработчик

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".