

# 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», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Швейный практикум», «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 закреплёнными 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 – 36 ч., СРС – 36 ч.),  
распределение по семестрам – 2,  
форма и место отчётности – аттестация с оценкой (2 семестр).

### **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".