

АННОТАЦИЯ рабочей программы дисциплины «ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ»

Направление подготовки/специальность: 44.03.05 Педагогическое образование

(с двумя профилями подготовки)

Объем трудоемкости: 5 зачетных единиц.

Цели дисциплины:

- формирование знаний, умений и владений в области обеспечения владения следующими положениями: санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах

Задачи дисциплины:

Ознакомление со следующими основными положениями:

- санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах

- развитие творческих способностей студентов

- обеспечение условий для активизации познавательной деятельности студентов.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ» относится к модулю Б1.О.05 «"Основы предметных знаний по профилю "Технология"» из обязательной части блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Для освоения дисциплины «ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ мировых цивилизаций» студенты используют знания, умения и владения, сформированные в процессе изучения дисциплин «Технологии современного производства», «Практикум по обработке материалов», «Математика» и «ОБЖ».

Освоение модуля «Практикум по кулинарии» является основой для профессиональной деятельности. Эти знания, умения, владения обеспечат способность решать задачи воспитания учащихся в школе.

Требования к уровню освоения дисциплины.

Изучение дисциплины «ПРАКТИКУМ ПО КУЛИНАРИИ» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

УК-1 – способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач;

ОПК-7 – Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ;

ПК-2 – способен конструировать содержание образования в предметной области в соответствии с требованиями ФГОС основного и среднего общего образования, с уровнем развития современной науки и с учетом возрастных особенностей обучающихся;

ПК-3 – способен осуществлять обучение учебному предмету, включая мотивацию учебно- познавательной деятельности, на основе использования современных предметно-методических подходов и образовательных технологий.

Основные разделы дисциплины: санитарные требования к помещению кухни и столовой. Выполнение правил санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное размещение оборудования кухни. Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах

Курсовые работы не предусмотрена

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине: семестр 10 - ЗАЧЕТ.

