

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.3.1 Кулинария

по направлению подготовки: 44.03.01 «Педагогическое образование»

по профилю «Технологическое образование»

Квалификация выпускника: БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ОДО

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Обучения на двуязычной основе»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Кулинария» являются:

- а) обобщение и углубление у студентов знаний по истории кулинарии;
- б) формирование устойчивых представлений об основах рационального и лечебно-профилактического питания;
- в) формирование умений и навыков по технологии приготовления пищи.

2. Содержание дисциплины «Кулинария»:

Биологическое значение пищи и ее химический состав

Виды питания

Основные составные вещества пищевых продуктов и их роль в питании человека

Технологические свойства продуктов и их изменение

Механическая кулинарная обработка продуктов

Значение и основные способы тепловой обработки

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) химический состав пищи;
- б) правила первичной обработки пищевых продуктов;
- в) физико-химические процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.

2) Уметь:

- а) использовать навыки по первичной обработке продуктов, приготовлению полуфабрикатов и приготовлению различных блюд для рационального и лечебно-диетического питания;
- б) использовать навыки по тепловой обработке продуктов и приготовлению различных блюд для рационального и лечебно-диетического питания.

3) Владеть:

- а) основными понятиями, сущностью изучаемых процессов в кулинарии;
- б) способами кулинарной обработки: механической, химической, биологической, тепловой;
- в) знаниями об основах рационального и лечебно-профилактического питания.

Зав.каф. ОДО



Рязанова Л.З.