

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.03.03. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Банкетные блюда и закуски

Семестр: 4

Количество часов: 46

Промежуточная аттестация:

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Банкетные блюда и закуски» относится к базовой части профессионального цикла учебного плана ПМ.03.МДК.03.03. относится к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении дисциплины Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Технология продукции общественного питания.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплин: «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Технология продукции общественного питания», «Выполнение работ по профессии "Повар"».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Цель освоения дисциплины является формирование у студентов профессиональной компетенции в сфере массового питания целостного представления об особенностях организации технологического процесса сложной горячей кулинарной продукции. Приобретение профессиональных навыков и умений, которые включают: разработку ассортимента сложной горячей кулинарной продукции. Внедрение и обеспечение проведения технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Содержание дисциплины:

Тепловая обработка продуктов. Значение тепловой обработки продуктов. Классификация способов тепловой обработки продуктов. Характеристика способов тепловой обработки. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Понятие сложной горячей кулинарной продукции. Ассортимент сложной горячей кулинарной продукции. Процессы формирующие качество продукции общественного питания: диффузия; осмос; набухание; адгезия; термомассоперенос. Изменения белков при кулинарной обработке продуктов. Изменения углеводов и жиров при кулинарной обработке продуктов. Изменения витаминов и цвета продуктов при кулинарной обработке

продуктов. Образование новых ароматических и вкусовых веществ. Супы. Технологические процессы приготовления заправочных, пюреобразных и разных супов, холодных, сладких. Требования к качеству выпускаемой продукции. Соусы. Технологические процессы приготовления соусов: красный основной и его производные, белый основной и его производные, молочные сметанные, грибные, сладкие. Требования к качеству готовой продукции. Блюда и гарниры из овощей, грибов и сыра. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из отварных, припущеных, жареных, тушеных и запеченных овощей, грибов и сыра. Требования к качеству готовой продукции. Блюда из рыбы, морепродуктов. Технологические процессы приготовления жареных, тушеных и запеченных блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовой продукции. Блюда из мяса и мясных продуктов. Технологические процессы приготовления отварных, припущеных, жареных, тушеных, запеченных блюд из мяса и мясных продуктов. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству блюд. Блюда из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика. Технологические процессы приготовления отварных, припущеных, запеченных блюд из птицы, дичи, кроликов. Подбор гарниров и соусов. Требования к качеству блюд. Гарниры для горячих блюд. Гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Гарниры из картофеля и овощей. Сложные гарниры. Блюда и гарниры из круп. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из круп, изделия из каш. Требования к качеству готовности продукции. Блюда и гарниры из бобовых. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из бобовых. Требования к качеству готовности продукции. Блюда и гарниры из макаронных изделий. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Требования к качеству готовности продукции. Блюда из яиц. Технологические процессы приготовления отварных, жареных, тушеных, запеченных блюд из яиц. Требования к качеству блюд. Блюда из творога. Технологические процессы приготовления блюд из творога. Требования к качеству блюд. Мучные изделия. Мучные блюда. Мучные кулинарные изделия. Мучные гарниры. Фарши.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 7;ОК 8;ОК 9;ПК 3.1;ПК 3.2;ПК 3.3;ПК 3.4.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, разработка и приготовление фирменных блюд.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами темы о разработке новых, фирменных блюд, заполнения технологической документации.

Составитель: Т.М. Куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма