

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б3.В.ДВ.2.1 Рабочая профессия повар

**Семестр:** 4

**Количество часов:** 108

**Количество зачетных единиц:** 3

**Промежуточная аттестация:** зачет

## **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла учебного плана Б.3. ДВ, является дисциплиной по выбору студентом.

Изучение дисциплины «Рабочая профессия повар» является продолжением изучения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Основы здорового питания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Кулинария народов мира».

## **Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью дисциплины является:

- формировании у студентов профессиональной компетенции об особенностях организации технологического процесса сложной горячей кулинарной продукции;
- формирование у будущего специалиста 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;
- приобретение навыков оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- внедрение и обеспечение проведения технологических процессов приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов;

## **Содержание дисциплины:**

Задачи развития диетического и лечебно – профилактического питания в свете современных требований. Основные принципы построения диеты. Механическое, химическое, термическое щажение продуктов для лечебного и профилактического питания. Характеристика основных диет, особенности приготовления блюд для различных диет. Лечебно-

профилактическое питание. Основные рационы лечебно -профилактического питания.

Организация рационального питания детей и подростков. Четыре принципа рационального питания. Организация рационального питания школьников. Принципы щадящего питания для школьников при приготовлении различных блюд. Разработка меню для школьников, учитывая возрастную группу и физическую нагрузку школьников. Особенности приготовления блюд для школьного питания, продукты, исключаящие из рациона школьника. Требования к качеству, сроки хранения и реализации готовой продукции.

Технологический процесс приготовления и ассортимент фирменных, заказных блюд и закусок. Ингредиенты, используемые для приготовления. Разработка и утверждение фирменных блюд на предприятии, использование технологической документации. Оформление и подача фирменных и заказных блюд, использование декорирования блюда или посуды.

Порядок разработки фирменных блюд. Технологический процесс приготовления, правила отпуска заказных банкетных и фирменных блюд из рыбы и морепродуктов. Значение оформления банкетных и фирменных блюд с использованием различных продуктов и декорирование посуды. Изменения питательных веществ в процессе приготовления блюд.

Последовательность разработки фирменных блюд из мяса. Использование таблиц Сборника рецептур при разработке фирменных блюд. Технология приготовления фирменных и заказных блюд из мяса говядины, свинины, баранины, телятины. Использование различных видов тепловой обработки при приготовлении фирменных и заказных блюд. Значение оформления банкетных и фирменных блюд с использованием различных продуктов и декорирование посуды. Изменения питательных веществ в процессе приготовления блюд.

Правила разработки фирменных заказных блюд из птицы пернатой дичи и кролика. Использование таблиц Сборника рецептур при разработке фирменных блюд. Технология приготовления фирменных и заказных блюд из кролика, дичи, птицы. Использование различных видов тепловой обработки при приготовлении фирменных и заказных блюд. Значение оформления банкетных и фирменных блюд с использованием различных продуктов и декорирование посуды. Изменения питательных веществ в процессе приготовления блюд.

Методика разработки фирменных сладких блюд. Использование технологической документации при разработке фирменных сладких блюд, оформление технико-технологической карточки. Технологический процесс приготовления фирменных и заказных сладких блюд, их декорирование, оформления и подача, использование различной посуды.

Технологический процесс приготовления и ассортимент безалкогольных и алкогольных коктейлей. Подготовка ингредиентов, порядок смешивания продуктов, используемое сырье и напитки.

Оригинальность подачи коктейлей, используемая посуда.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-7;ПК-10.

**Образовательные технологии:**

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

Краткое описание указанных технологий:

*Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами темы о разработке новых, фирменных блюд, новыми видами оформления, правилами подачи, заполнения технологической документации на блюда.

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