

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.5 Тренинг по технике приготовления
кулинарной продукции

Семестр: 6

Количество часов: 144

Количество зачетных единиц: 4

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ОП:

Дисциплина «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции» относится к вариативной части профессиональных дисциплин профессионального цикла Б1. В. ДВ.5 учебного плана. Дисциплина по выбору.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении основных дисциплин «Технология продукции общественного питания» и «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции» является формирование компетенций, способствующих студентам познакомиться с особенностями работы в предприятиях питания.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих задач профессиональной деятельности:

- системном изучении студентами всех этапов обработки пищевых продуктов и протекающих в них органолептических и физико-химических изменений;
- приобретении профессиональных навыков и умений, которые включают: разработку, внедрение и обеспечение технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества;
- оперативное планирование работы производства, разработка производственных программ и заданий; материально – техническое, метрологическое обеспечение технологических процессов; разработку, внедрение и обеспечение проведения технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания требуемого ассортимента и качества;
- обеспечение соблюдения установленных требований нормативных и технологических документов; выявление дефектной продукции, анализ

причин ее возникновения и разработка мероприятий по предупреждению и устранению дефектов;

– обеспечение безопасности технологических процессов, продукции и услуг общественного питания для потребителей и окружающей среды.

Студент получает знания о влиянии технологических факторов на изменение качественных показателей пищевых продуктов при первичной и тепловой кулинарной обработке с заданными показателями качества, о совершенствовании технологического процесса, об осуществлении контроля качества, управлении качеством при строгом соблюдении санитарно – гигиенических норм и правил.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению задач профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС.

Содержание дисциплины:

Тема 1. Технология приготовления кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов.

Тема 2. Технология приготовления кулинарной продукции из рыбы, морепродуктов и раков.

Тема 3. Технология приготовления кулинарной продукции из мяса и мясных продуктов.

Тема 4. Технология приготовления кулинарной продукции из птицы сельскохозяйственной

Тема 5. Технология приготовления холодных закусок.

Тема 6. Технология приготовления сладких блюд, напитков.

Тема 7. Технология приготовления мучных блюд, гарниров.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ПК-1, ПК-3.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами тем: находят широкое применение пищевые добавки и хлебопекарные улучшители различного принципа действия.

Понятие пищевых и биологически активных добавок. История развития производства пищевых добавок. Порядок рассмотрения и утверждения уровня пищевых добавок для конкретных продуктов питания. Классификация пищевых добавок. Функциональные свойства пищевых добавок. Гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Понятие вспомогательных материалов. Понятие хлебопекарных улучшителей

различного принципа действия.

Органы Госсанэпиднадзора, их функции.

Составитель: Л.А. Яблоненко, кафедра социально-культурного сервиса и туризма