

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина ПМ.07. МДК.07.02 Выполнение работ по профессии "Повар"

Семестр: 8

Количество часов: 250

Промежуточная аттестация: -

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла учебного плана ПМ.07 МДК 07.02 относится к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной.

В процессе изучения данной дисциплины прослеживается преемственность формирования профессиональных компетенций со следующими дисциплинами: «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Охрана труда», «Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Целью 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;

– 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;

- получение студентами систематизированных теоретических знаний по программе дисциплины;

- приобретение практических навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Содержание дисциплины:

технология кулинарной продукции для детского и диетического питания.
Особенности технологии приготовления блюд для лечебного питания.

Особенности технологического процесса приготовления детского питания. Приготовление заказных и фирменных блюд. Технология приготовления холодных фирменных и заказных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления банкетных, фирменных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Технология приготовления фирменных и заказных блюд из мяса. Технология приготовления фирменных и заказных блюд из птицы пернатой дичи и кролика. Технология приготовления фирменных и заказных сладких блюд. Технология приготовления фирменных и заказных коктейлей.

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 8;ОК 9;ПК 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3;ПК 2.1;ПК 2.2;ПК 2.3;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