

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.03.05 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Оборудование предприятий общественного питания

Семестр: 4

Количество часов: 42

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла учебного плана МДК.03.05 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Оборудование предприятий общественного питания», относится к профессиональному модулю и является общепрофессиональной дисциплиной

Изучение дисциплины «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Оборудование предприятий общественного питания» является продолжением изучения дисциплин: «Химия», «Физиология питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Основы экономики менеджмента и маркетинга», «Управление структурным подразделением организации», «Охрана труда», «Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Целью дисциплины является:

- Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.;
- Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.;
- Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.;
- Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.;
- Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.;
- Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.;

- Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Содержание дисциплины:

Классификация и индексация теплового оборудования. Источники тепла, топливо, теплоносители. Общие принципы устройств тепловых аппаратов. Варочное оборудование. Устройство правила эксплуатации Варочно-жарочное оборудование. Устройство правила эксплуатации. Устройство и принцип работы, назначение, правила эксплуатации водонагревательного оборудования. Оборудование для раздачи пищи. Назначение, виды, правила эксплуатации и техника безопасности.

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