

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.02.04 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Оборудование предприятий общественного питания

Семестр: 5

Количество часов: 80

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла учебного плана МДК.02.04 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Оборудование предприятий общественного питания, относится к профессиональному модулю и является общепрофессиональной дисциплиной

Изучение дисциплины Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Оборудование предприятий общественного питания в последующих за изучением дисциплины семестрах обучения наибольшая взаимосвязь наблюдается с такой дисциплиной как: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции: Технология продукции общественного питания», «Выполнение работ по профессии "Повар"», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Технология продукции общественного питания».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Целью дисциплины является формирование у студентов профессиональной компетенции в сфере массового питания, целостного представления о технологическом оборудовании предприятий общественного питания, его устройстве и эксплуатации. Дать базовые знания по вопросам применения и эксплуатации механического оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.

Содержание дисциплины:

Раздел 1. Механическое оборудование холодного цеха:

- Оснащение холодного цеха технологическим оборудованием;
- Универсальный привод специального назначения для холодного цеха;
- Машины и сменные механизмы для нарезки сырых и вареных овощей;
- Машины для нарезки хлеба и гастрономических продуктов;
- Машины для взбивания.

Раздел 2 Холодильное оборудование холодного цеха

- Классификация холодильного оборудования;
- Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности

компрессионной холодильной машины. Холодильные агенты;

- Типы холодильных шкафов, камер;
- Производственные охлаждаемые столы.

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 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, для оформления курсовой работы, нового оборудования для предприятий общественного питания.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами темы о разработке новых видах современного оборудования для предприятий общественного питания.

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