

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ПМ.02 МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Технология продукции общественного питания**

**Семестр: 5**

**Количество часов: 122**

**Промежуточная аттестация: экзамен**

#### **Место дисциплины в структуре ОП:**

Дисциплина «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Технология продукции общественного питания» относится к базовой части профессионального цикла учебного плана ПМ.02 МДК.02.01 относится к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» является продолжением изучения дисциплины: «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Изучение дисциплины «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции: Технология продукции 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"».

#### **Цель и задачи освоения дисциплины:**

Целью дисциплины является формирование у студентов профессиональной компетенции в сфере массового питания целостного представления об особенностях организации технологического процесса приготовления и разработки сложных холодных блюд и закусок с учетом предъявляемых требований:

- изучить технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления для сложных холодных блюд и закусок;
- подбор вариантов комбинирования различных способов приготовления сложных холодных блюд и закусок;
- знать методы сервировки и подачи холодных блюд и закусок;
- применять варианты оформления холодных блюд и закусок;
- разрабатывать варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами.

### **Содержание дисциплины:**

теоретические основы технологии приготовления холодных блюд и закусок. Значение холодных блюд и закусок в питании. Классификация холодных блюд и закусок. Требования к качеству продуктов. Организация работы холодного цеха. Посуда, используемая для подачи холодных блюд и закусок. Оформление и украшение холодных блюд и закусок. Технология приготовления и ассортимент приготовления холодных блюд и закусок. Технологический процесс приготовления бутербродов и закусок из хлеба. Технология приготовления и ассортимент салатов и винегретов. Приготовление холодных соусов, заправок к холодным блюдам и закускам. Приготовление гарниров, желе и закусок из овощей и грибов. Технология приготовления холодных блюд и закусок из рыбы нерыбного водного сырья. Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из мяса и птицы. Технология приготовления закусок из яиц, горячих закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок для проведения банкетов . Порядок подачи простых и сложных холодных блюд, холодных и горячих закусок. Способы подачи холодных закусок и блюд. Составление меню холодных блюд и закусок для проведения банкета-фуршета. Ассортимент холодных блюд и закусок для проведения различных банкетов..

**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 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.

Краткое описание указанных технологий:

#### *Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами темы правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок из мяса, рыбы, птицы. Технику приготовления украшений, варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении, методы сервировки.

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