

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: Технология приготовления кондитерских изделий

Семестр: 6

Количество часов: 154

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина относится к базовой части профессионального модуля учебного плана ПМ.04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях полученных при изучении дисциплин:

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Химия», «Физиология питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация обслуживания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Охрана труда».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Целью дисциплины является:

формирование у студентов профессиональной компетенции

в сфере массового питания и целостного представления об особенностях организации технологического процесса в области приготовления, оформления сложных холодных и горячих десертов, контроля качества и безопасности готовой продукции с учетом предъявляемых требований;

- изучение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- использование различных технологии приготовления для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- знать ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать различные способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.

Содержание дисциплины:

теоретические основы технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов. Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Организация работы холодного и горячего цехов. Технология приготовления и ассортимент

холодных и горячих десертов. Технологический процесс приготовления холодных десертов. Технологический процесс приготовления горячих десертов. Приготовление холодных и горячих десертов для диетического и школьного питания. Оформление сложных холодных и горячих десертов. Сервировка и подача холодных и горячих десертов. Требования к безопасности, хранения холодных и горячих десертов. Приготовление горячих и холодных напитков. Значение холодных и горячих напитков в питании. Технологический процесс приготовления и ассортимент горячих напитков. Технология приготовления и ассортимент холодных напитков. Правила подачи холодных и горячих напитков.

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 4.1;ПК 4.; ПК 4.3; ПК 4.4.

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 и горячих сладких блюд. Технику приготовления украшений, варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении, методы сервировки.

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