

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Технология продукции общественного питания

Семестр: 3

Количество часов: 80

Промежуточная аттестация: экзамен

Место дисциплины в структуре ОП:

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла учебного плана МДК.01.01, относится к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной

Изучение дисциплины «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: Технология продукции общественного питания» является продолжением изучения дисциплин: «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» «Организация производства», «Оборудование предприятий общественного питания», «Охрана труда».

Цель и задачи освоения дисциплины:

Целью дисциплины является:

- формирование у студентов профессиональной компетенции в разработке ассортимента полуфабрикатов из различных видов продуктов;
- организации технологического процесса с использованием различных видов оборудования;
- использовать различные технологии приготовления для приготовления различных видов полуфабрикатов;
- знать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной, утиной печени для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд.

Содержание дисциплины:

теоретические основы технологии приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Материально-техническое снабжение, производство продукции. Контроль качества, упаковка, транспортирование, хранение полуфабрикатов. Реализация кулинарной продукции, утилизация отходов. Механические способы обработки полуфабрикатов. Массообменные способы обработки полуфабрикатов. Технология приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из

говядины для сложных блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из баранины козлятины, телятины для сложных блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из свинины для сложных блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса ягнят, молочных поросят для сложных блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из рыбы. Организация процессов производства продукции и работы мясо-рыбного цеха. Производственная программа мясо-рыбного цеха. Требования к качеству продукции . Приготовление начинок для фарширования .

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 1.1;ПК 1.2;ПК 1.3.

Образовательные технологии:

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете, разработка и приготовление фирменных полуфабрикатов.

Краткое описание указанных технологий:

Поисковая работа в Интернете

Данная форма используется при изучении студентами темы о разработке новых, фирменных полуфабрикатов, заполнения технологической документации.

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