

Аннотация рабочей программы дисциплины
«ОП.13 Технология приготовления простой кулинарной продукции»
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС
СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного
питания»

1. Место дисциплины в структуре

Дисциплина относится к профессиональному циклу ОП.13 ФГОС СПО.

2. Цель и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины студент должен:

Уметь:

- оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса;
- организовывать подготовку овощей, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, домашней птицы и дичи и приготовление полуфабрикатов для простой кулинарной продукции.
- прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки;
- производить необходимые технологические расчеты.

Знать:

- нормативную базу, основные понятия, термины и определения в области технологии;
- этапы технологического цикла и принципы производства кулинарной продукции;
- способы кулинарной обработки;
- классификацию и ассортимент простой кулинарной продукции;
- химический состав и пищевую ценность сырья;
- процессы, формирующие качество готовой продукции;
- изменения питательных веществ для сохранения их в процессе кулинарной обработки продуктов;
- технологические процессы кулинарной обработки сырья.

3. Формируемые компетенции

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; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5.

4. Содержание дисциплины (содержание разделов дисциплины, разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплины и виды занятий)

Раздел 1. Теоретические основы технологии

Тема 1.1 Технологический цикл производства кулинарной продукции

Тема 1.2. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов

Тема 1.3. Процессы, формирующие качество готовой продукции общественного питания.

Тема 1.4. Классификация и ассортимент кулинарной продукции.

Раздел 2. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья

Тема 2.1. Обработка овощей, плодов, грибов.

Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря

Тема 2.3. Обработка мяса

Тема 2.4. Обработка птицы, дичи и кролика.

5. Объем дисциплины: 81 (в том числе ауд. – 51, см. р. – 28).

6. Форма промежуточного контроля: экзамен

7. Семестр: 3

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Выллерова П.А.