Информация по учебной дисциплине «Технология приготовления блюд и напитков»

|  |  |
| --- | --- |
| Название учебной дисциплины | Технология приготовления блюд и напитков |
| Код и название специальности | 6-05-0113-05 «Технологическое образование (обслуживающий труд и изобразительное искусство)» |
| Курс изучения дисциплины | 2 |
| Семестр изучения дисциплины | 4 |
| Количество часов (всего/ аудиторных) | 120/64 |
| Трудоемкость в зачетных единицах | 3 |
| Пререквизиты | Трудовое обучение. Обслуживающий труд. |
| Краткое содержание учебной дисциплины | Предмет и задачи дисциплины «Технология приготовления блюд и напитков». Физиологические основы рационального питания. Сервировка стола и культура употребления блюд. Лечебное и диетическое питание. Холодные и горячие блюда и закуски. Блюда из яиц и творога. Овощные блюда и гарниры. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Характеристика и особенности приготовления соусов. Характеристика и приготовление первых блюд. Характеристика и особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов. Характеристика и особенности приготовления блюд из мяса и мясных продуктов. Характеристика и особенности приготовления блюд из птицы и пернатой дичи. Сладкие блюда. Горячие и холодные напитки. |
| Результаты обучения (знать, уметь, иметь навык) | *знать:*– физиологические основы рационального, диетического питания, питания детей, подростков и лиц пожилого возраста;– пищевую ценность продуктов и химический состав;– способы и процессы первичной и тепловой обработки продуктов;– технологию приготовления, способы оформления и подачи блюд и напитков;– санитарно-гигиенические требования к продуктам питания и приготовлению блюд;– классификацию столовой и кухонной посуды;- правила сервировке стола;– правила организации учебного места и безопасной работы в мастерской;*уметь:*– организовывать учебное место и использовать безопасные приемы работы;– осуществлять первичную обработку и приготовление полуфабрикатов;– приготавливать блюда и напитки;– определять качество продуктов и готовых блюд;– работать на современном технологическом оборудовании; –использовать инструменты, приспособления и оборудование по приготовлению блюд и напитков;–осуществлять контроль качества пищевых продуктов,– оформлять и подавать блюда и напитки; – сервировать стол.*иметь навыки:*– организации учебного места и безопасной работы в учебной мастерской технологии приготовления пищи;– владения приемами использования кухонной и столовой посуды, оборудования, инструментами и приспособлениями для осуществления приготовления блюд и напитков;– владения способами разработки технологической документации для приготовления блюд и напитков;– владения методами выполнения первичной и тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов;– владения методами здоровьесбережения;– владения органолептическими и лабораторными методами оценки качества приготовленных блюд и напитков. |
| Формируемые компетенции | БПК-14. Разрабатывать технологическую последовательность и осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и подачи закусок, блюд, напитков, кондитерских изделий, учитывая их свойства и особенности, в соответствии с нормативно-технологической документацией |
| Форма промежуточной аттестации | Экзамен. |