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. |