

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины
«Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

1. Область применения программы

Адаптированная рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы по программе профессионального обучения по профессии: 16675 «Повар».

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл

3. Цели и задачи – требования к результатам освоения дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт:

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления;

- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 94 часов, включая:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 88 часа ;
 самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;
 учебной практики -108
 и производственной практики – 132 часов

5. Форма промежуточной аттестации- экзамен (квалификационный) на 2 курсе (3 семестр)

6. Содержание обучения по дисциплине:

Тема 1.1. Механическая кулинарная обработка мяса и домашней птицы

Тема 1.2. Кулинарный разруб туш

Тема 1.3. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы и блюд из них

Тема 1.4. Значение холодных блюд в питании Приготовление бутербродов

Технология приготовления салатов

Тема 1.5 Технология приготовления холодных блюд и закусок

УП.03 Учебная практика

Виды работ:

Освоение приёмов механической кулинарной обработки мяса

Обмывание, обсушивание, разделка, обвалка, жиловка, зачистка.

Определение качества сырья.

Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса.

Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов

Нарезка полуфабрикатов из мясопродуктов.

Нарезка полуфабрикатов из домашней птицы

Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы

Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней

Приготовление и оформление блюд из субпродуктов

Приготовление тушёных мясных блюд

Приготовление мясных блюд из жареного мяса и птицы

Приготовление мясных блюд из запеченного мяса и птицы

Подготовка продуктов для холодных блюд

Приготовление бутербродов.

Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты

Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей.

Составление композиций. Салаты и винегреты

Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из рыбы

Приготовление холодных блюд и закусок из мяса

Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

ПП.03 Производственная практика

Виды работ:

Ознакомление с предприятием, его структурой, организацией работы производства, с видами и типами оборудования

Кулинарная разделка и обвалка туш, полутуш, четвертей мяса

Нарезка крупнокусковых полуфабрикатов из мяса

Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.1) говядины (стейк, бифштекс, лангет, бефстроганов, мясо для шашлыка, гуляш, антрекот, азу, зразы натуральные, говядина духовая)

Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.2) телятины (натуральные котлеты, эскалоп).

Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.3.) баранины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, баранина духовая, мясо для плова, рагу)

Приготовление порционных и мелкокусковых натуральных полуфабрикатов из: 1.4.) свинины (натуральные котлеты, эскалоп, мясо для шашлыка, поджарка, свинина духовая, гуляш, рагу).

Нарезка полуфабрикатов из мясопродуктов

Приготовление полуфабрикатов из рубленной и котлетной массы

Приготовление и оформление припущенных и отварных блюд из мяса и домашней птицы

Приготовление и оформление блюд из субпродуктов

Приготовление тушёных мясных блюд

Приготовление мясных блюд из жареного мяса и птицы

Приготовление мясных блюд из запеченного мяса и птицы

Подготовка продуктов для холодных блюд

Приготовление бутербродов

Приготовление и порционирование холодных блюд и закусок из овощей. Витаминные салаты

Приготовление и порционирование салатов из вареных и сырых овощей. Составление композиций.

Салаты и винегреты

Порционирование холодных блюд и закусок из рыбы

Приготовление холодных блюд и закусок из мяса

Приготовление холодных закусок из морепродуктов

Приготовление холодных блюд и закусок из мясопродуктов

Форма промежуточной аттестации- зачет на 2 курсе (3-й семестр)

