АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК 03.03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок региональной кухни

Профессия СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

Нормативный срок освоения ППКРС 3 года 10 месяцев

Уровень подготовки базовый

Наименование квалификации: повар, кондитер

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Программой междисциплинарного цикла предусмотрены следующие виды учебной

Знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

работы:

Вид учебной работы	Объем часов
Всего (3 курс)	32
Максимальная учебная нагрузка (всего)	32
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
лабораторные и практические занятия	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	8
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	

Методическое и информационное обеспечение дисциплины

- 1. Рабочая программа дисциплины
- 2. Календарно-тематическое планирование междисциплинарного курса
- 3. Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу
- 4. Методические указания по выполнению лабораторных и практических работ по учебной дисциплине
- 5. Программа самостоятельной нагрузки обучающихся
- 6. Раздаточный (дидактический материал)
- 7. Материалы текущего и рубежного контроля (вопросы, технологические задачи, тесты и др.)