

Аннотация рабочей программы учебной дисциплины «Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»

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:

- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых блюд;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
 - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
 - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
 - оценивать качество готовых блюд

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Результатом освоения дисциплины является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **«Приготовление супов и соусов, блюд из рыбы»**.

4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся – 66 часов;

самостоятельной работы обучающихся – 6 часов;

учебной практики -96

производственной практики – 174

5. Форма промежуточной аттестации - экзамен (квалификационный) на 1 курсе (1 семестр)

6. Содержание обучения по дисциплине:

Тема 1.1. . Ведение технологического процесса приготовления бульонов и отваров, простых супов.

Тема 1.2 Ведение технологического процесса приготовления соусов

Тема 1.3 Организация работы супового и соусного отделения горячего цеха. Организация рабочего места разделки рыбы.

Тема 1.4.Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Блюда из рыбы

Тема 1.5 Оборудование общественного питания в горячем и рыбном цехах

УП.02 Учебная практика

Виды работ:

Приготовление мясо – костного бульона, щей, борщей

Приготовление овощного бульона, рассольников, рыбного бульона

Приготовление супов картофельных

Приготовление супа молочного, супов-пюре, сладких супов, холодных супов, супов из концентратов и полуфабрикатов

Приготовление горячих соусов

Приготовление холодных соусов

Освоение приемов первичной обработки рыбы.

Приготовление рыбных полуфабрикатов из нгепластованной рыбы

Приготовление порционных кусков из филе

Приготовления полуфабрикатов из рыбы: стейки и мелкокусковые.

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы

Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы

Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы

Приготовление тушёных рыбных блюд

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

Форма промежуточной аттестации - текущий контроль

ПП.02 Производственная практика

Виды работ:

Приготовление мясо – костного бульона

Приготовление щей, борщей

Приготовление овощного бульона, рассольников

Приготовление рыбного бульона, ухи

Приготовление прозрачных супов.

Приготовление супов картофельных

Приготовление молочных супов

Приготовление холодных и сладких супов

Приготовление супов из консервантов и полуфабрикатов

Приготовление супов –пюре и из концентратов

Приготовление соуса без муки. Соусы яично-масляные и масляные смеси.

Приготовление соусов с мукой: белого основного на мясном и рыбном бульонах и его производных.

Приготовление соусов с мукой: красного основного и его производных.

Приготовление молочных и сметанных соусов

Приготовление соусов на грибном бульоне.

Приготовление горячих соусов

Приготовление холодных соусов и заправок.

Приготовление сладких соусов.

Освоение приёмов первичной обработки рыбы

Приготовление рыбных полуфабрикатов из непластованной рыбы

Приготовление порционных кусков из филе

Приготовления полуфабрикатов из рыбы: стейки и мелкокусковые

Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы

Приготовление и оформление блюд из жареной рыбы

Приготовление и оформление блюд из запеченной рыбы

Приготовление тушёных рыбных блюд

Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

Приготовление рыбных диетических блюд на пару

Форма промежуточной аттестации- текущий контроль