

ПРОЕКТИРОВАНИЕ И РАЗРАБОТКА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования, имеющих профессиональные знания о разработке технологических приемов приготовления блюд и кулинарных изделий, умеющих на практике применять их в процессе воспитания и обучения школьников с гарантией конкурентной способности в условиях рыночной экономики.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Проектирование и разработка продукции общественного питания» относится к вариативной части блока дисциплин.

Для освоения дисциплины «Проектирование и разработка продукции общественного питания» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Графика», «Дизайн помещений и интерьер дома», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Культура организации досуга», «Культура поведения в семье», «Материаловедение швейного производства», «Начертательная геометрия», «Организация и технология предприятий бытового обслуживания», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы физиологии и гигиены питания», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Теоретическая механика», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Технология обработки швейных изделий», «Товароведение с основами микробиологии», прохождения практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Архитектоника объемных форм», «Гидравлика», «Дизайн и композиция костюма», «Домашняя экономика», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное декорирование», «Маркетинг образовательных услуг», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы кулинарного карвинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы термодинамики», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Предпринимательская деятельность в учреждениях образования», «Рисунок и художественная композиция», «Рукоделие», «Современные технологии в дизайне костюма», «Современные технологии обучения», «Специальное рисование», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология швейного производства», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Швейный практикум», «Эстетика образа», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов (ПК-1);
- способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания

технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

– виды механической кулинарной обработки продуктов; способы приготовления полуфабрикатов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд;

уметь

– определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды полуфабрикатов; разрабатывать технологические карты на полуфабрикаты; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на кулинарные изделия; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;

владеть

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 3,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 108 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 48 ч., СРС – 60 ч.),

распределение по семестрам – 5,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (5 семестр).

5. Краткое содержание дисциплины

Технологические принципы производства продукции общественного питания.

Классификация ассортимента продукции общественного питания. Классификация и характеристика способов кулинарной обработки, применяемых при производстве продукции общественного питания. Технологические принципы производства кулинарной продукции общественного питания

Функционально-технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение при кулинарной обработке.

Понятие о функционально-технологических свойствах пищевых веществ. Изменение белковых веществ, жиров и углеводов при кулинарной обработке продуктов. Реологические и массообменные свойства сырья и кулинарной продукции. Изменение витаминов и образование новых вкусовых и ароматических веществ при кулинарной обработке продуктов

Разработка технологии кулинарной продукции.

Технология производства полуфабрикатов
Технология кулинарных изделий и блюд

Разработка технологии мучных кондитерских и булочных изделий.

Технология производства из дрожжевого, пресного теста. Отделочные полуфабрикаты для мучных кондитерских и булочных изделий

Разработка технологии продукции для специальных видов питания (детского, диетического и др.).

Технология производства продукции детского питания
Технология производства продукции диетического питания
Технология производства продукции школьного питания
Технология производства продукции лечебно-профилактического питания

6. Разработчик

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".