

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:06

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486417a1c8ef96f

Дисциплина
(Модуль)

**ПМ.07 «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностям
служащих»**

МДК.07.01 «Освоение основных умений и навыков по профессии "Повар"»

Содержание

Изучение ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания . Классификация и характеристика предприятий ОП. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Основные понятия и технологический цикл производства кулинарной продукции. Технологические принципы производства кулинарной продукции. Характеристика сырья и различных видов продуктов, используемых в производстве кулинарной продукции. Классификация способов кулинарной обработки продуктов. Механические и гидромеханические способы обработки. Термические способы обработки пищевых продуктов. Технологический процесс механической обработки овощей. Производство овощных полуфабрикатов. Обработка грибов. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани рыбы. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы. Характеристика сырья. Строение и состав мышечной ткани мяса. Кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов Значение супов в питании. Классификация супов. Технология приготовления супов овощных и картофельных. Технология приготовления супов с макаронными изделиями, лапшой домашней, крупой и бобовыми. Технология производства холодных супов, сладких супов.

Реализуемые компетенции

ОК 01, 02,04,05,07,10
ПК 7.1-7.8

Результаты освоения дисциплины (модуля)

Знать:
- виды нормативно-технической документации, используемой на предприятиях общественного питания;
- требования к персоналу предприятий общественного питания;
- характеристику различных видов продуктов и сырья;
- характеристику полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- способы механической кулинарной обработки различных видов сырья;
- способы тепловой кулинарной обработки сырья и готовой продукции;
- физико-химические изменения, происходящие в сырье и готовой продукции при различных способах кулинарной обработки;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания.
Уметь:
- организовать процесс приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- организовать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организовать работу структурного подразделения;
- выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям

	служащих (бармен, кондитер, повар).					
Трудоемкость, час.	223					
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Лабораторные работы	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
	Всего	64	140	Не предусмотрены	9	10
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Контрольная работа – 3 семестр Экзамен – 4 семестр					