

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного
федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:46

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

_____ Луста С.С.

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель

_____ Луста С.С.

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 2021 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.01.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» может быть использована дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов» относится к профессиональному модулю ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», изучается в 3, 4 семестрах.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

- приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

Общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

158 академических часа, из них:

152 академических часов – аудиторные занятия,

6 академических часа – самостоятельная работа.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Лабораторные занятия	Практические занятия	СРС	
1.	Тема 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	3	2	-	4	2	Собеседования
2.	Тема 2. Пищевая ценность	3	2	-	4	-	
3.	Тема 3. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов.	3	2	-	4	-	
4.	Тема 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки.	3	2	-	4	-	
5.	Тема 5. Нарезка и формовка экзотических	3	2	-	4	-	

	и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.						
6.	Тема 6. Правила перевязки артишоков и спаржи.	3	2	-	4	-	
7.	Тема 7. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы.	3	2	-	4	-	
8.	Тема 8. Пищевая ценность.	3	2	-	4	-	
9.	Тема 9. Выбор методов обработки и подготовки.	3	2	-	4	-	
10.	Тема 10. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов.	3	2	-	4	-	
11.	Тема 11. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб.	3	2	-	4	-	
12.	Тема 12. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	3	2	-	4	-	
	Итого за 3 семестр:	3	24	-	48	2	Контрольная работа
4 семестр							
13.	Тема 13. Пищевая ценность.	4	2	-	2	2	Собеседование
14.	Тема 14. Требования к безопасности хранения.	4	2	-	2	2	Собеседование
15.	Тема 15. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд.	4	2	-	2	-	
16.	Тема 16. Последовательность и правила обработки и подготовки.	4	2	-	2	-	
17.	Тема 17. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных.	4	2	-	2	-	
18.	Тема 18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	4	2	-	2	-	
19.	Тема 19. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов.	4	2	-	2	-	
20.	Тема 20. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда.	4	2	-	2	-	

21.	Тема 21. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.	4	2	-	2	-	
22.	Тема 22. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов.	4	2	-	2	-	
23.	Тема 23. Обработка, подготовка мяса диких животных.	4	2	-	2	-	
24.	Тема 24. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных.	4	2	-	2	-	
25.	Тема 25. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса.	4	2	-	2	-	
26.	Тема 26. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов.	4	2	-	2	-	
27.	Тема 27. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	4	2	-	2	-	
28.	Тема 28. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.	4	2	-	2	-	
29.	Тема 29. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса.	4	2	-	2	-	
30.	Тема 30. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.	4	2	-	2	-	
31.	Тема 31. Обработка и подготовка пернатой дичи.	4	2	-	2	-	
32.	Тема 32. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	4	2	-	2	-	
	Итого за 4 семестр:	4	40	--	40	4	Диф.зачет
	Итого:	4	64	-	88	6	Контр.работа Диф.зачет

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
---	---	---	------

	3 семестр		
1.	Тема 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.		2
2.	Тема 2. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки.		2
3.	Тема 3. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.		2
4.	Тема 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования.	Мультимедийная лекция	2
5.	Тема 5. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.		2
6.	Тема 6. Правила перевязки артишоков и спаржи. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию.		2
7.	Тема 7. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.		2
8.	Тема 8. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.		2
9.	Тема 9. Выбор методов обработки и подготовки. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам.		2
10.	Тема 10. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья		2
11.	Тема 11. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки	Мультимедийная лекция	2

	хранения обработанного сырья.		
12.	Тема 12. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных.		2
	Итого за 3 семестр:		24
4 семестр			
13.	Тема 13. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.		
14.	Тема 14. Требования к безопасности хранения. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		
15.	Тема 15. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.		
16.	Тема 16. Последовательность и правила обработки и подготовки. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных		
17.	Тема 17. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		
18.	Тема 18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.	Мультимедийная лекция	
19.	Тема 19. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		
20.	Тема 20. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание.		
21.	Тема 21. Приготовление кнельной массы, массы для		

	фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.		
22.	Тема 22. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов сложного ассортимента. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
23.	Тема 23. Обработка, подготовка мяса диких животных. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования.		
24.	Тема 24. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
25.	Тема 25. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	Мультимедийная лекция	
26.	Тема 26. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		
27.	Тема 27. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон).		
28.	Тема 28. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом,		

	фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		
29.	Тема 29. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
30.	Тема 30. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		
31.	Тема 31. Обработка и подготовка пернатой дичи. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи. Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		
32.	Тема 32. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы. Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	Итого за 4 семестр:		40
	Итого:		64

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	3 семестр		
1.	Тема 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. 1. Изучение ассортимента, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. 2. Приготовление редких видов грибов и овощей.		2 2

2.	Тема 2. Пищевая ценность. 1. Изучение степени зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. 2. Механическая обработка овощей.	Видео-практикум	2 2
3.	Тема 3. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. 1. Методы оценки качества. 2. Условия, сроки хранения.		2 2
4.	Тема 4. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки. 1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. 2. Подготовка фенхеля для фарширования.		2 2
5.	Тема 5. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления. 1. Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. 2. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения.	Видео-практикум	2 2
6.	Тема 6. Правила перевязки артишоков и спаржи. 1. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. 2. Карвинг из овощей.		2 2
7.	Тема 7. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. 1. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана. 2. Основные характеристики пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы.		2 2
8.	Тема 8. Пищевая ценность. 1. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. 2. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции.		2 2
9.	Тема 9. Выбор методов обработки и подготовки. 1. Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья. 2. Технологические требования к полуфабрикатам.	Видео-практикум	2 2
10.	Тема 10. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. 1. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья. 2. Приготовление экзотических видов рыб.		2 2

11.	Тема 11. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. 1. Правила охлаждения, замораживания. 2. Условия и сроки хранения обработанного сырья.		2 2
12.	Тема 12. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента. 1. Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. 2. Приготовление моллюсков.	Видео-практикум	2 2
	Итого за 3 семестр:		48
4 семестр			
13.	Тема 13. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженных моллюсков и ракообразных.		2
14.	Тема 14. Требования к безопасности хранения. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.		2
15.	Тема 15. Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц.		2
16.	Тема 16. Последовательность и правила обработки и подготовки. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, лангустов, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц.	Видео-практикум	2
17.	Тема 17. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.		2
18.	Тема 18. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление рыбного сырья.		2
19.	Тема 19. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.		2

20.	Тема 20. Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Приготовление рыбы сворачивание рулетом, маринованием, перевязыванием.		2
21.	Тема 21. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Фарширование: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.		2
22.	Тема 22. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		2
23.	Тема 23. Обработка, подготовка мяса диких животных. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность.	Видео-практикум	2
24.	Тема 24. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		2
25.	Тема 25. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.		2
26.	Тема 26. Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.		2
27.	Тема 27. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление ягненка, молочного поросенка с добавлением пряных специй.	Видео-практикум	2
28.	Тема 28. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.		2

	Маринование мяса, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.		
29.	Тема 29. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
30.	Тема 30. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов		2
31.	Тема 31. Обработка и подготовка пернатой дичи. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.		2
32.	Тема 32. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Приготовление п/ф из птицы.	Видео-практикум	2
Итого за 4 семестр:			40
Итого:			88

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
3 семестр			
1.	Тема 1. Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
Итого за 3 семестр:			2
4 семестр			
2.	Тема 13. Пищевая ценность. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
3.	Тема 14. Требования к безопасности хранения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
Итого за 4 семестр:			4
Итого:			6

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма промежуточной аттестации в 3 семестре – контрольная работа, в 4 семестре – диф.зачет.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113380>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС

3. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054> ЭБС

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046> ЭБС

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
- 4.www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.2. Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Парты, стулья, наглядные пособия

Мультимедийное оборудование:

- Маркерная доска – 1 штука
- Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
- Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;

- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и собеседования, выполнения обучающимися контрольной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
Уметь: • полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; • организовывать упаковку на	<i>Собеседование</i> <i>Контрольная работа</i>	ОК 01,02,04,05,07, 10, 11 ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.; ПК 1.4.

вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты;

иметь практический опыт:

- разработке ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и

регламентами; • подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; • упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; • контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; • контроле хранения и расхода продуктов.		
--	--	--