

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 17:59:51

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Вид практики	УП.01.01 Учебная практика
PM.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
Способы и формы проведения	Концентрировано
Реализуемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1 – 1.3
Результаты обучения при прохождении практики	<p>Знать: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Уметь: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для</p>

	<p>сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени Иметь практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы</p>
Трудоемкость (неделях, часах)	4 недели, 144 часа
Содержание практики	<p>Изучение ассортимента и приготовление полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд Ознакомление с правилами оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества Изучение характеристики видов рыб и требований к их качеству для приготовления сложных блюд Изучение основных характеристик и пищевой ценности тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени Изучение требований к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени Расчет количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы Изучение основных критериев оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени Технология обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд Изучение правил работы на технологическом оборудовании и с производственным инвентарем. Его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы Технология производства начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы Изучение способов минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд Изучение актуальных направлений в приготовлении полуфабрикатов из мяса Технология охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса Органолептическая оценка качества продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы. Составление технико-технологических карт на полуфабрикаты, оформление бракеражных листов Изучение способов охлаждения, замораживания, размораживания и хранения мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</p>
Формы отчетности	Дифференцированный зачет – 4 семестр

