

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 17:57:56

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c30281

Дисциплина (Модуль)	<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>  <b>МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
Содержание	Организация и осуществление технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Подготовка мяса для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Организация и осуществление технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Подготовка рыбы для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Организация и осуществление технологического процесса подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. Подготовка птицы для сложной кулинарной продукции. Приготовление полуфабрикатов из птицы.
Реализуемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li><li>- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li><li>- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li><li>- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li><li>- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li><li>- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li><li>- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li><li>- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li><li>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li><li>- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li><li>- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li><li>- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в</li></ul>

	охлажденном и замороженном виде <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- проводить расчеты по формулам;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени</li> </ul>				
Трудоемкость, час.	384				
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	108	144	Не предусмотрены	132
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен – 4 семестр				