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 17:58:01

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c3e9201

Дисциплина (Модуль)	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Содержание	Организация и ведение технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. Приготовление канапе. Приготовление легких и сложных холодных закусок. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Приготовление сложных холодных блюд из рыбы. Приготовление сложных холодных блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных соусов. Приготовление сложных холодных соусов.
Реализуемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Знать: <ul style="list-style-type: none">- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;- правила соусной композиции сложных холодных соусов;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и

	<p>сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами 				
Трудоемкость, час.	582				
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	174	222	Не предусмотрены	186
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Дифференцированный зачет – 5 семестр Экзамен – 6 семестр				