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 17:56:08
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
М.В. Мартыненко
«15» 04 2020 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

МДК.01.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 9 от «12» 04 2020

Председатель ПЦК
С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:
Преподаватель

С.С. Луста

«12» марта 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04. 2020 г.

Председатель УМК института
А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»
С.М. Еремин

Пятигорск, 2020 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____ М.Ю. Мартыненко
«15» 04 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯПРОЦЕССАПРИГОТОВЛЕНИЯИПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВДЛЯСЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

МДК.01.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Специальность СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 8 от «12» 03.2020

Председатель ПЦК

С.С. Луста _____

РАЗРАБОТАНО:
Преподаватель

С.С. Луста

«12» марта 2020г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04. 2020г.

Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавгородконтракт»

_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

МДК.01.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа учебной дисциплины МДК.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» 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.01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» относится к профессиональному модулю ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», изучается в 4 семестре.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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 сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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;
- технологию 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.

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

Общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

384 академических часа, из них:

252 академических часов – аудиторные занятия,

132 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	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
1.	Тема1.Общие сведения механической кулинарной обработке мяса.	4	2	6	-	2	Собеседование
2.	Тема 2. Кулинарная раздела и обвалка говяжьей туши.	4	4	6	-	2	Собеседование

3.	Тема3.Приготовление основных полуфабрикатов из говядины.	4	4	6	-	2	Собеседование
4.	Тема 4. Кулинарная раздела и обвалка бараньей туши.	4	4	6	-	2	Собеседование
5.	Тема 5. Приготовление основных полуфабрикатов из баранины.	4	4	6	-	2	Собеседование
6.	Тема 6. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши	4	4	6	-	6	Собеседование
7.	Тема 7. Приготовление основных полуфабрикатов из свинины.	4	4	4	-	4	Собеседование
8.	Тема 8. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё	4	4	4	-	4	Собеседование
9.	Тема 9. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	4	4	4	-	6	Собеседование
10.	Тема 10. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	4	4	4	-	6	Собеседование
11.	Тема 11. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	4	4	-	6	Собеседование
12.	Тема12.Обработка субпродуктов	4	4	4	-	6	Собеседование
13.	Тема 13. Общие сведения о механической кулинарной обработке рыбы	4	4	6	-	6	Собеседование
14.	Тема 14. Обработка рыбы с костным скелетом	4	4	6	-	6	Собеседование
15.	Тема 15. Обработка рыбы с хрящевым скелетом	4	4	6	-	6	Собеседование
16.	Тема 16. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы	4	4	6	-	6	Собеседование
17.	Тема 17. Приемы кулинарной обработки рыбы	4	4	6	-	6	Собеседование
18.	Тема 18.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё	4	4	4	-	6	Собеседование
19.	Тема 19. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	4	4	4	-	6	Собеседование
20.	Тема 20. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4	4	6	-	6	Собеседование
21.	Тема 21. Общие сведения о механической кулинарной обработке нерыбных морепродуктов	4	4	6	-	6	Собеседование
22.	Тема 22. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции	4	4	4	-	6	Собеседование
23.	Тема 23 Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы	4	2	4	-	4	Собеседование

24.	Тема 24. Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы	4	4	6	-	4	Собеседование
25.	Тема 25. Приготовление котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё	4	4	4	-	4	Собеседование
26.	Тема 26. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	4	4	4	-	4	Собеседование
27.	Тема 27. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции.	4	4	6	-	4	Собеседование
28.	Тема 28. Обработка субпродуктов.	4	4	6	-	4	Собеседование
	Итого за 4 семестр		**108**	**144**	-	**132**	Экзамен
	ИТОГО:		**108**	**144**		**132**	Экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	4 семестр		
1	**Тема 1. Общие сведения о механической кулинарной обработке мяса.** Морфологический и химический состав мяса. Пищевая ценность мяса. Строение тканей мяса. Их влияние на пищевую ценность мяса и кулинарное использование. Классификация мяса, поступающего на ПОП. Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мяса Общая схема механической кулинарной обработки мяса. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2
2	**Тема 2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши**. **1. Сущность разделки полутуш мяса.** Назначение разделки и обвалки. Последовательность операций разделки. Организация рабочего места для разделки мяса. Технологический процесс разделки полутуш на четвертины. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четвертины. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. Отруба передней четвертины. **2.Обвалка отрубов, отделение частей.** Правила обвалки. Требования, предъявляемые к зачистке. Технологический	Мультимедийная лекция	2 2

	процесс обвалки. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.		
3.	**Тема 3. Приготовление основных полуфабрикатов из говядины** **1. Общие сведения о полуфабрикатах.** Классификация мясных полуфабрикатов. Приемы, используемые при приготовлении п/ф. Сущность приемов, используемых при приготовлении п/ф. **2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины.** Ассортимент крупнокусковых п/ф из говядины. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления крупнокусковых п/ф. Требования к качеству крупнокусковых п/ф. Условия и сроки хранения крупнокусковых п/ф.		2 2
4	**Тема 4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.** **1. Разделка бараньей туши.** Технологический процесс разделки туш на четвертины. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четвертины. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. Отруба передней четвертины. **2. Обвалка отрубов, отделение частей.** Технологический процесс обвалки. Части мяса и кости, выделенные после обвалки. **Кулинарное назначение частей мяса баранины.**	Мультимедийная лекция	2 2
5	**Тема 5. Приготовление основных полуфабрикатов из баранины.** **1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины.** Ассортимент крупнокусковых п/ф из баранины. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления крупнокусковых п/ф. Требования к качеству крупнокусковых п/ф. Условия и сроки хранения крупнокусковых п/ф. **2. Приготовление порционных полуфабрикатов из баранины.** Ассортимент порционных п/ф из баранины. Характеристика порционных полуфабрикатов. Технология приготовления порционных п/ф. Требования к качеству порционных п/ф. Условия и сроки хранения порционных п/ф.		2 2
6	**Тема 6. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.** **1. Разделка свиной туши.** Технологический процесс разделки туш на четвертины. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четвертины. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. Отруба передней четвертины. **2. Обвалка отрубов, отделение частей.** Технологический процесс обвалки. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.	Мультимедийная лекция	2 2
	Тема 7. Приготовление основных полуфабрикатов из свинины.		

7	**1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.** Ассортимент крупнокусковых п/ф из свинины. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления крупнокусковых п/ф. Требования к качеству крупнокусковых п/ф. Условия и сроки хранения крупнокусковых п/ф. **2. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины.** Ассортимент порционных п/ф из свинины. Характеристика порционных полуфабрикатов. Технология приготовления порционных п/ф. Требования к качеству порционных п/ф. Условия и сроки хранения порционных п/ф.		2 2
8	**Тема 8. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.** **1. Приготовление рубленой массы.** Части мяса, используемые для приготовления рубленой массы. Компоненты рубленой массы. Технология приготовления рубленой массы. Требования к качеству рубленой массы. Условия и сроки хранения рубленой массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.** Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Характеристика полуфабрикатов из рубленой массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству полуфабрикатов из рубленой массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из рубленой массы.		2 2
9	**Тема 9. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.** **1. Приготовление котлетной массы.** Части мяса, используемые для приготовления котлетной массы. Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.** Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.		2 2
	Тема 10. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.		

10	**1. Приготовление кнельной массы.** Части мяса, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы. Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы.** Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из кнельной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из кнельной массы.		2 2
11	**Тема 11. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** **1. Методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд.**Сущность технологических операций мяса для приготовления сложных блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Пряности и приправы для мяса.** Ассортимент пряностей и приправ для мяса. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.	Мультимедийная лекция	2 2
12	**Тема 12. Обработка субпродуктов.** **1. Роль субпродуктов в питании человека.** Пищевая ценность субпродуктов. Кулинарное использование субпродуктов. **2. Классификация субпродуктов, поступающих на ПОП.** Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности субпродуктов. Условия и сроки хранения субпродуктов.		2 2

13	**Тема 13. Общие сведения о механической кулинарной обработке рыбы.** **1. Морфологический и химический состав рыбы.** Пищевая ценность рыбы. Строение тканей рыбы. Их влияние на пищевую ценность рыбы и кулинарное использование. **2. Классификация рыбы, поступающей на ПОП.** Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбы.	Мультимедийная лекция	2 2
14	**Тема 14. Обработка рыбы с костным скелетом.** **1. Обработка чешуйчатой рыбы.** Ассортимент чешуйчатой рыбы. Особенности чешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы. Способы разделки рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Кулинарное использование. **2. Обработка бесчешуйчатой рыбы.** Ассортимент бесчешуйчатой рыбы. Особенности бесчешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Кулинарное использование.		2 2
15	**Тема 15. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.** **1. Ассортимент осетровой рыбы**. Особенности осетровой рыбы. Последовательность обработки осетровой рыбы. **2. Обработка осетровой рыбы**. Технологический процесс обработки рыбы. Кулинарное использование.		2 2
16	**Тема 16. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы.** **1. Общие сведения о полуфабрикатах.** Классификация полуфабрикатов из рыбы. Приемы, используемые при приготовлении п/ф. Сущность приемов, используемых при приготовлении п/ф. **2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки.** Ассортимент п/ф из рыбы для варки. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.	Мультимедийная лекция	2 2
17	**Тема 17. Приемы кулинарной обработки рыбы.** **1. Панирование.** Сущность панирования. Значение панирования. Виды панировки. Технология приготовления. Требования к качеству. Способы панирования. Кулинарное использование. **2. Маринование.** Ассортимент маринадов для рыбы. Компоненты маринадов. Технология приготовления маринадов. Требования к качеству маринадов. Условия и сроки маринования.		2 2

18	**Тема 18. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.** **1. Приготовление котлетной массы.** Виды рыб, используемые для приготовления котлетной массы. Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.** Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.		2 2
19	**Тема 19. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.** **1. Приготовление кнельной массы.** Виды рыб, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы. Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы.** Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из кнельной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из кнельной массы.		2 2
20	**Тема 20. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** **1. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.** Сущность технологических операций рыбы для приготовления сложных блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Пряности и приправы для рыбы.** Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыб	Мультимедийная лекция	2 2

21	**Тема 21. Общие сведения о механической кулинарной обработке нерыбных морепродуктов.** **1. Морфологический и химический состав нерыбных морепродуктов.** Пищевая ценность нерыбных морепродуктов. Строение тканей нерыбных морепродуктов. Их влияние на пищевую ценность нерыбных морепродуктов и кулинарное использование. **2. Классификация нерыбных морепродуктов, поступающей на ПОП.** Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика. Признаки доброкачественности нерыбных морепродуктов. Условия и сроки хранения нерыбных морепродуктов.		2 2
22	**Тема 22. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции** **1. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов.** Ассортимент п/ф из нерыбных морепродуктов. Характеристика полуфабрикатов нерыбных морепродуктов. Требования к качеству п/ф нерыбных морепродуктов. Условия и сроки хранения п/ф. **2. Приготовление кнельной массы.** Компоненты кнельной массы. Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.		2 2
23	**Тема 23**. **Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.** **1. Роль мяса сельскохозяйственной птицы в питании человека.** Пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование мяса сельскохозяйственной птицы. Признаки классификации и их сущность. Виды и категории сельскохозяйственной птицы. Признаки доброкачественности сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения сельскохозяйственной птицы.	Мультимедийная лекция	2
24	**Тема 24. Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.** **1. Общие сведения о полуфабрикатах.** Классификация полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Приемы, используемые при приготовлении п/ф из сельскохозяйственной птицы. Сущность приемов, используемых при приготовлении п/ф из сельскохозяйственной птицы. **2. Заправка сельскохозяйственной птицы.** Сущность заправки сельскохозяйственной птицы. Способы заправки сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Технологический процесс заправки сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		2 2
25	**Тема 25. Приготовление котлетной массы из**		2

	сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё. **1. Приготовление котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы.** Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы.** Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из котлетной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из котлетной массы.		2
26	**Тема26. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.** **1. Приготовление кнельной массы.** Части мяса сельскохозяйственной птицы, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы. Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы.** Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности). Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству полуфабрикатов из кнельной массы. Условия и сроки хранения полуфабрикатов из кнельной массы.		2 2
27	**Тема 27. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции.** **1. Методы обработки и подготовки** из **сельскохозяйственной птицы для приготовления сложных блюд.** Сущность технологических операций из сельскохозяйственной птицы для приготовления сложных блюд. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования. **2. Пряности и приправы для сельскохозяйственной птицы.** Ассортимент пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы. Варианты подбора пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы.		2 2

	Правила подготовки пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы.		
28	**Тема 28. Обработка субпродуктов.** **1.** Роль субпродуктов сельскохозяйственной птицы в питании человека. Пищевая ценность субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование субпродуктов сельскохозяйственной птицы. **2**. Признаки доброкачественности субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения субпродуктов сельскохозяйственной птицы.		2 2
	ИТОГО:		**108**

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
	4 семестр		
1.	**Тема 1. Общие сведения о механической кулинарной обработке мяса.** 1. Расчеты химического состава и пищевой ценности мяса 2. Общая схема механической кулинарной обработки мяса. 3. Расчеты при механической кулинарной обработке мяса.		2 2 2
2.	**Тема 2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши**. 1. Технологический процесс обвалки. Части мяса и кости, выделенные после обвалки. 2. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. 3. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины.	Видео-практикум	2 2 2
3.	**Тема 3. Приготовление основных полуфабрикатов из говядины** 1. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из говядины. 2. Технология приготовления крупнокусковых п/ф. 3. Органолептические показатели.		2 2 2
4.	**Тема 4. Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши.** 1. Изучение технологического процесса разделки бараньей туши. 2. Изучение технологического процесса обвалки отрубов, отделения частей. 3**.** Части мяса и кости, выделенные после обвалки.		2 2 2

5.	**Тема 5. Приготовление основных полуфабрикатов из баранины.** 1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из баранины 2. Приготовление порционных полуфабрикатов из 3. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из баранины.	Видео-практикум	2 2 2
6.	**Тема 6. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.** **Кулинарное назначение частей мяса свинины.** 1. Изучение технологического процесса разделки свиной туши. 2. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. Отруба передней четвертины. 3. Изучение технологического процесса обвалки отрубов, отделения частей.		2 2 2
7.	**Тема 7. Приготовление основных полуфабрикатов из свинины.** 1. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из свинины.. 2. Приготовление порционных полуфабрикатов из свинины.		2 2
8.	**Тема 8. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.** 1. Приготовление рубленой массы. 2. Приготовление полуфабрикатов из рубленой массы.		2 2
9.	**Тема 9. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.** 1. Приготовление котлетной массы. 2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.	Видео-практикум	2 2
10.	**Тема 10. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.** 1. Приготовление кнельной массы. 2. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы.		2 2
11.	**Тема 11. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** 1. Изучение методов обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд. 2. Приготовление пряностей и приправ для мяса. Изучение технологий приготовления маринадов для мяса.		2 2
12.	**Тема 12. Обработка субпродуктов.** 1. Изучение классификаций субпродуктов, поступающих на ПОП. Механическая кулинарная обработка субпродуктов.	Видео-практикум	2 2

	2. Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика.		
13.	**Тема 13. Общие сведения о механической кулинарной обработке рыбы.** 1. Изучение пищевой ценность рыбы и строение тканей рыбы, их влияние на пищевую ценность рыбы и кулинарное использование. 2. Классификация рыбы, поступающей на ПОП. Рассмотрение общей схемы механической кулинарной обработки рыбы. 3. Способы оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы.	Видео-практикум	2 2 2
14.	**Тема 14. Обработка рыбы с костным скелетом.** 1. Обработка чешуйчатой рыбы. Обработка бесчешуйчатой рыбы**.** 2. Ассортимент чешуйчатой рыбы. 3. Ассортимент бесчешуйчатой рыбы.		2 2 2
15.	**Тема 15. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.** 1. Обработка осетровой рыбы. 2. Приготовление осетровой рыбы. 3. Особенности осетровой рыбы. Последовательность обработки осетровой рыбы.		2 2 2
16.	**Тема 16. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы.** 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для припускания. 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки во фритюре.	Видео-практикум	2 2 2
17.	**Тема 17. Приемы кулинарной обработки рыбы.** 1. Панирование, маринование. Технология приготовления. Технология приготовления маринадов. 2. Способы панирования. Кулинарное использование. 3. Технология приготовления маринадов. Требования к качеству маринадов. Условия и сроки маринования.		2 2 2
18.	**Тема 18. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.** 1. Приготовление котлетной массы. 2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.		2 2
19.	**Тема 19. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.** 1. Приготовление кнельной массы. 2. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы.	Видео-практикум	2 2
20.	**Тема 20. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**		2

	1. Изучение методов обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд. Изучение пряностей и приправ для рыбы. 2. Технология приготовления начинок для фарширования. 3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.		2 2
21.	**Тема 21. Общие сведения о механической кулинарной обработке нерыбных морепродуктов.** 1. Изучение морфологического и химического состава нерыбных морепродуктов. 2. Классификация нерыбных морепродуктов, поступающих на ПОП. 3. Обработка нерыбных морепродуктов.	Видео-практикум	2 2 2
22.	**Тема 22. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции.** 1. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов. 2. Приготовление кнельной массы. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы.		2 2
23.	**Тема 23. Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.** 1. Рассмотрение общей схемы механической кулинарной обработки сельскохозяйственной птицы. 2. Разделка сельскохозяйственной птицы.		2 2
24.	**Тема 24. Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.** 1. Приготовление порционных полуфабрикатов из филе сельскохозяйственной птицы. 2. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. 3. Классификация полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	Видео-практикум	2 2 2
25.	**Тема 25. Приготовление котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё.** 1. Приготовление котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы. 2. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы.		2 2
26.	**Тема 26. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.** 1. Приготовление кнельной массы. 2. Приготовление полуфабрикатов из кнельной массы**.**	Видео-практикум	2 2
27.	**Тема 27. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции.** 1. Изучение методов обработки и подготовки из сельскохозяйственной птицы для		2 2

	приготовления сложных блюд. 2. Пряности и приправы для сельскохозяйственной птицы. 3. Технология приготовления начинок для фарширования сельскохозяйственной птицы.		2
28.	**Тема 28.Обработка субпродуктов.** 1. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции. 2. Кулинарное использование субпродуктов сельскохозяйственной птицы. 3. Механическая кулинарная обработка субпродуктов сельскохозяйственной птицы.		2 2 2
	ИТОГО		**144**

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)
	4 семестр		
1	**Тема 1. Общие сведения механической кулинарной обработке мяса.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	2
2	**Тема 2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	2
3	**Тема 3. Приготовление основных полуфабрикатов из говядины.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
4	**Тема 4. Кулинарная раздела и обвалка бараньей туши.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
5	**Тема 5. Приготовление основных полуфабрикатов из баранины.** *Вид самостоятельной работы:* подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	2
6	**Тема 6. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
7	**Тема 7. Приготовление основных полуфабрикатов из свинины.** Вид самостоятельной работы:	*Собеседование*	4

	Подготовка к практическим занятиям		
8	**Тема 8. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
9	**Тема 9. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	6
10	**Тема 10. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	6
11	**Тема 11. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
12	**Тема 12. Обработка субпродуктов.** Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	6
13	**Тема 13. Общие сведения о механической кулинарной обработке рыбы** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	6
14	**Тема 14. Обработка рыбы с костным скелетом.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
15	**Тема 15. Обработка рыбы с хрящевым скелетом.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	6
16	**Тема 16. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
17	**Тема 17. Приемы кулинарной обработки рыбы.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	6
18	**Тема 18. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
19	**Тема 19. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
20	**Тема 20. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**	*Собеседование*	6

	Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям		
21	**Тема 21. Общие сведения о механической кулинарной обработке нерыбных морепродуктов.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
22	**Тема 22. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
23	**Тема 23. Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
24	**Тема 24. Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
25	**Тема 25. Приготовление котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
26	**Тема 26. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
27	**Тема 27. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
28	**Тема 28. Обработка субпродуктов.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
	Итого за 4 семестр		**132**
	ИТОГО		**132**

3. **ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Форма промежуточной аттестации в 4 семестре – экзамен.

Вопросы к экзамену (4 семестр)

1. Пищевая ценность мяса. Строение тканей мяса. Их влияние на пищевую ценность мяса и кулинарное использование.
2. Признаки классификации мяса. Классификационные группы и их характеристика.

3. Признаки доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мяса.
4. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки мяса.
5. Последовательность технологических операций. Сущность технологических операций.
6. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования
7. Назначение разделки и обвалки. Последовательность операций разделки. Организация рабочего места для разделки мяса.
8. Технологический процесс разделки полутуш на четвертины.
9. Технологический процесс разделки задней четвертины на отруба. Отруба задней четвертины.
10. Технологический процесс разделки передней четвертины на отруба. Отруба передней четвертины.
11. Правила обвалки мяса. Требования, предъявляемые к зачистке мяса.
12. Технологический процесс обвалки мяса. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.
13. Классификация мясных полуфабрикатов.
14. Приемы, используемые при приготовлении мясных п/ф. Сущность приемов, используемых при приготовлении п/ф.
15. Ассортимент крупнокусковых п/ф из говядины.
16. Характеристика крупнокусковых полуфабрикатов из говядины. Технология приготовления.
17. Требования к качеству крупнокусковых п/ф из говядины. Условия и сроки хранения.
18. Ассортимент порционных п/ф из говядины. Их характеристика.
19. Технология приготовления порционных п/ф из говядины. Требования к качеству. Условия и сроки.
20. Ассортимент мелкокусковых п/ф из говядины. Их характеристика.
21. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из говядины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
22. Технологический процесс разделки туш баранины на четвертины.
23. Технологический процесс разделки задней четвертины баранины на отруба. Отруба задней четвертины.
24. Технологический процесс разделки передней четвертины баранины на отруба. Отруба передней четвертины.
25. Технологический процесс обвалки баранины. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.
26. Ассортимент крупнокусковых п/ф из баранины. Их характеристика.
27. Технология приготовления крупнокусковых п/ф из баранины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
28. Ассортимент порционных п/ф из баранины. Их характеристика.
29. Технология приготовления порционных п/ф из баранины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
30. Ассортимент мелкокусковых п/ф из баранины. Их характеристика.
31. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из баранины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
32. Технологический процесс разделки свиной туши на четвертины.
33. Технологический процесс разделки задней четвертины свинины на отруба. Отруба задней четвертины.
34. Технологический процесс разделки передней четвертины свинины на отруба. Отруба передней четвертины.
35. Технологический процесс обвалки свинины. Части мяса и кости, выделенные после обвалки.

36. Ассортимент крупнокусковых п/ф из свинины. Их характеристика.

37. Технология приготовления крупнокусковых п/ф из свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

38. Ассортимент порционных п/ф из свинины. Их характеристика.

39. Технология приготовления порционных п/ф из свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

40. Ассортимент мелкокусковых п/ф из свинины. Их характеристика.

41. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из свинины. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

42. Части мяса, используемые для приготовления рубленой массы. Компоненты рубленой массы.

43. Технология приготовления рубленой массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

44. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления рубленой массы. Правила их безопасного использования.

45. Ассортимент полуфабрикатов из рубленой массы. Характеристика полуфабрикатов из рубленой массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).

46. Технология приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

47. Части мяса, используемые для приготовления котлетной массы. Компоненты котлетной массы.

48. Технология приготовления котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

49. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления котлетной массы. Правила их безопасного использования.

50. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).

51. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

52. Части мяса, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы.

53. Технология приготовления кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

54. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления кнельной массы. Правила их безопасного использования.

55. Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).

56. Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

57. Сущность технологических операций мяса для приготовления сложных блюд.

58. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления сложных блюд. Правила их безопасного использования.

59. Ассортимент пряностей и приправ для мяса.

60. Варианты подбора пряностей и приправ для мяса. Правила подготовки пряностей и приправ для мяса.

61. Ассортимент маринадов для мяса. Компоненты маринадов.

62. Технология приготовления маринадов. Требования к качеству маринадов. Условия и сроки маринования.

63. Ассортимент начинок для фарширования мяса. Компоненты начинок.

64. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации.

65. Ассортимент п/ф для сложных блюд из мяса. Характеристика полуфабрикатов.

66. Требования к качеству крупнокусковых п/ф. Условия и сроки хранения крупнокусковых п/ф.

67. Пищевая ценность субпродуктов. Кулинарное использование субпродуктов.

68. Признаки классификации субпродуктов. Классификационные группы и их характеристика.

69. Признаки доброкачественности субпродуктов. Условия и сроки хранения

70. Технологический процесс обработки субпродуктов. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов.

71. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для обработки субпродуктов. Правила их безопасного использования.

72. Пищевая ценность рыбы. Строение тканей рыбы. Их влияние на пищевую ценность рыбы и кулинарное использование.

73. Признаки классификации. Классификационные группы и их характеристика.

74. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбы.

75. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки рыбы. Последовательность технологических операций.

76. Сущность технологических операций приготовления рыбы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

77. Способы оттаивания мороженой рыбы. Способы применения оттаивания.

78. Технологический процесс оттаивания рыбы. Преимущества и недостатки способов оттаивания.

79. Обработка соленой рыбы перед вымачиванием. Способы вымачивания и их сущность. Кулинарное использование вымоченной рыбы.

80. Ассортимент чешуйчатой рыбы. Особенности чешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы.

81. Способы разделки чешуйчатой рыбы. Технологический процесс обработки рыбы. Кулинарное использование.

82. Ассортимент бесчешуйчатой рыбы. Особенности бесчешуйчатой рыбы. Последовательность обработки рыбы.

83. Технологический процесс обработки бесчешуйчатой рыбы. Кулинарное использование.

84. Ассортимент осетровой рыбы. Особенности осетровой рыбы. Последовательность обработки осетровой рыбы.

85. Технологический процесс обработки осетровой рыбы. Кулинарное использование.

86. Классификация полуфабрикатов из рыбы. Приемы, используемые при приготовлении п/ф. Их сущность.

87. Ассортимент п/ф из рыбы для варки. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.

88. Ассортимент п/ф из рыбы для припускания. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.

89. Ассортимент п/ф из рыбы для жарки основным способом.. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.

90. Ассортимент п/ф из рыбы для жарки во фритюре. Характеристика полуфабрикатов. Технология приготовления п/ф. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.

91. Виды панировки. Технология приготовления. Требования к качеству. Способы

панирования. Кулинарное использование.

92. Ассортимент маринадов для рыбы. Компоненты маринадов. Технология приготовления маринадов. Требования к качеству маринадов. Условия и сроки маринования.

93. Виды рыб, используемые для приготовления котлетной массы. Компоненты котлетной массы. Технология приготовления котлетной массы.

94. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения котлетной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

95. Ассортимент полуфабрикатов из котлетной массы. Характеристика полуфабрикатов из котлетной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).

96. Технология приготовления полуфабрикатов из котлетной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

97. Виды рыб, используемые для приготовления кнельной массы. Компоненты кнельной массы. Технология приготовления.

98. Требования к качеству кнельной массы из рыбы. Условия и сроки хранения кнельной массы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

99. Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности).

100. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

101. Методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд.

102. Сущность технологических операций рыбы для приготовления сложных блюд.

103. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого для приготовления сложных блюд. Правила их безопасного использования.

104. Ассортимент пряностей и приправ для рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы. Правила подготовки пряностей и приправ для рыбы.

105. Ассортимент начинок для фарширования рыбы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству начинок. Условия и сроки реализации

106. Ассортимент п/ф для сложных блюд из рыбы. Способы подготовки рыбы к фаршированию.

107. Характеристика полуфабрикатов для сложных блюд из рыбы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

108. Морфологический и химический состав нерыбных морепродуктов.

109. Классификация нерыбных морепродуктов.

110. Признаки доброкачественности нерыбных морепродуктов. Условия и сроки хранения.

111. Технологический процесс обработки нерыбных морепродуктов. Кулинарное использование.

112. Ассортимент и характеристикап/ф из нерыбных морепродуктов.

113. Требования к качеству п/ф нерыбных морепродуктов. Условия и сроки хранения.

114. Технология приготовления кнельной массы из нерыбных морепродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

115. Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

116. Пищевая ценность мяса сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование.

117. Виды и категории сельскохозяйственной птицы. Признаки доброкачественности. Условия и сроки хранения.

118. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки

сельскохозяйственной птицы. Последовательность технологических операций.

119. Классификация полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Приемы, используемые при приготовлении п/ф из сельскохозяйственной птицы.

120. Способы заправки сельскохозяйственной птицы и их кулинарное использование. Технологический процесс заправки сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

121. Технологический процесс снятия и зачистки филе. Ассортимент п/ф из филе сельскохозяйственной птицы. Характеристика порционных полуфабрикатов из филе сельскохозяйственной птицы.

122. Технология приготовления порционных п/ф из филе сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству порционных п/ф из филе сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения.

123. Ассортимент мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Характеристика мелкокусковых полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.

124. Технология приготовления мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству мелкокусковых п/ф из сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения.

125. Технология приготовления котлетной массы из сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству котлетной массы. Условия и сроки хранения

126. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы из мяса сельскохозяйственной птицы.

127. Технология приготовления кнельной массы из мяса сельскохозяйственной птицы.. Требования к качеству кнельной массы. Условия и сроки хранения.

128. Ассортимент полуфабрикатов из кнельной массы, приготовленной из мяса сельскохозяйственной птицы. Характеристика полуфабрикатов из кнельной массы (форма, вид панировки, масса полуфабриката, количество на порцию, вид тепловой обработки, отличительные особенности)

129. Технология приготовления полуфабрикатов из кнельной массы, приготовленной измяса сельскохозяйственной птицы. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения.

130. Методы обработки и подготовки из сельскохозяйственной птицы для приготовления сложных блюд.

131. Ассортимент пряностей и приправ для сельскохозяйственной птицы. Варианты подбора пряностей и приправ. Правила подготовки.

132. Ассортимент начинок для фарширования сельскохозяйственной птицы. Компоненты начинок. Технология приготовления начинок. Требования к качеству. Условия и сроки реализации.

133. Ассортимент п/ф для сложных блюд из из сельскохозяйственной птицы. Способы подготовки сельскохозяйственной птицы к фаршированию. Характеристика полуфабрикатов. Требования к качеству п/ф. Условия и сроки хранения п/ф.

134. Пищевая ценность субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Кулинарное использование. Признаки доброкачественности субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Условия и сроки хранения субпродуктов сельскохозяйственной птицы.

135. Технологический процесс обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы

136. Организация рабочего места для механической кулинарной обработки субпродуктов сельскохозяйственной птицы. Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

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, 2020. — 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:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

• 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;
• Фритюрница AIRHOT;
• Погружной блендер BRAUN;
• Блендер PHILIPS;
• Планетарный миксер;
• Керамическая шнековая соковыжималка;
• Шкаф шоковой заморозки HICOLD;
• Пароконвектомат RATIONAL;
• Индукционная печь;
• Шкаф холодильный POLAIR;
• Пароконвектомат;
• Конвекционная печь или жарочный шкаф;

• Микроволновая печь;
• Расстоечный шкаф;
• Плита электрическая;
• Электрогриль (жарочная поверхность);
• Шкаф морозильный;
• Льдогенератор;
• Тестораскаточная машина для пиццы
• 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
• 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 собеседований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	**Перечень подтверждаемых компетенций**
иметь практический опыт: • разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • расчета массы мяса, рыбы и птицы для 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. **Уметь:** -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; -принимать решения по организации процессов	*Собеседование*	ОК 1-9 ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 1.3.

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 сложных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. **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; -технологию 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.		