

## (ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Дисциплина (Модуль)	<b>ПМ.01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»</b> <b>МДК.01.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов»</b>
Содержание	Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Обработка, подготовка мяса диких животных. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
Реализуемые компетенции	ОК 01, 02,04,05,07,10,11 ПК 1.1-1.4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	<b>Знать:</b> - 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; <b>Уметь:</b> - 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

	<p>документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> </ul> <p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработке ассортимента полуфабрикатов;</li> <li>- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</li> <li>- 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;</li> <li>- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> <li>- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</li> <li>- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</li> <li>- контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>					
Трудоемкость, час.	158					
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Лабораторные работы	Промежуточная аттестация	Самостоятельная работа
	Всего	64	88	Не предусмотрены	-	6
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	<p>Контрольная работа – 3 семестр  Диф. Зачет – 4 семестр</p>					