Информация по учебной дисциплине «Технология обработки пищевых продуктов»

|  |  |
| --- | --- |
| Название учебной дисциплины | Технология обработки пищевых продуктов |
| Код и название специальности | 6-05-0113-05 «Технологическое образование (обслуживающий труд и изобразительное искусство)» |
| Курс изучения дисциплины | 2 |
| Семестр изучения дисциплины | 3 |
| Количество часов (всего/ аудиторных) | 144/72 |
| Трудоемкость в зачетных единицах | 4 |
| Пререквизиты | Трудовое обучение. Обслуживающий труд. |
| Краткое содержание учебной дисциплины | Предмет и задачи дисциплины «Технология обработки пищевых продуктов». Первичная обработка овощей, грибов. Приготовление полуфабрикатов. Первичная обработка рыбы. Полуфабрикаты из рыб. Первичная обработка нерыбных продуктов моря. Полуфабрикаты из нерыбных продуктов моря. Первичная обработка мяса убойных животных. Полуфабрикаты из мяса  Приготовление полуфабрикатов из субпродуктов. Первичная обработка птицы и пернатой дичи. Полуфабрикаты из птицы и пернатой дичи. Тепловая обработка продуктов. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов. |
| Результаты обучения (знать, уметь, иметь навык) | *знать:*  – общие сведения о пищевых продуктах;  – способы производства полуфабрикатов;  – нормативно-техническую документацию, применяемую при обработки сырья и приготовлении блюд;  – пищевую ценность продуктов;  – способы и процессы первичной и тепловой обработки продуктов;  – технологию приготовления блюд;  – санитарно-гигиенические требования к продуктам питания и приготовлению блюд;  – способы проверки качества пищевого сырья и полуфабрикатов.  *уметь:*  – организовывать учебное место и использовать безопасные приемы работы;  – осуществлять первичную обработку и приготовление полуфабрикатов;  – определять качество продуктов и готовых блюд;  – работать на технологическом оборудовании;  –использовать инструменты, приспособления и оборудование по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов;  –осуществлять контроль качества пищевых продуктов.  иметь навыки:  – организации учебного места и безопасной работы в учебной мастерской технологии приготовления пищи;  – владения приемами использования оборудования, инструментов и приспособлений для осуществления первичной и тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов;  – способами разработки технологической документации по технологии обработки пищевых продуктов;  – владения методами выполнения первичной и тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов;  – владения органолептическими и лабораторными методами оценки качества пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции,  – использования обозначений, ГОСТами, изображенными на упаковках, этикетках;  – владения приемами работы с ручными инструментами и приспособлениями;  – организации учебного места для выполнения ручных, машинных работ;  – владения приемами безопасной работы в учебной мастерской. |
| Формируемые компетенции | БПК-13. Характеризовать состав и свойства, виды и способы обработки продуктов и полуфабрикатов, определять качество продуктов, выбирать и оптимально использовать их в процессе профессионально-ориентированной деятельности. |
| Форма промежуточной аттестации | Зачёт. |