Аннотация профессионального модуля

*«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»*

специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

Рабочая программа учебного модуля соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности *19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

1. **Место модуля в структуре**

Дисциплина относится к профессиональному модулю ПМ.01 ФГОС СПО.

1. **Цель и задачи модуля, требования к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения модуля студент должен:

**Иметь практический опыт:**

* разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
* расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления 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 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

1. **Формируемые компетенции**

ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3.

1. **Содержание модуля (содержание разделов дисциплин модуля, разделы дисциплин модуля и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами, разделы дисциплин модуля и виды занятий)**

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

*Раздел 1. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции.*

Тема 1.1. Основные характеристики и особенности обработки рыбы

Тема 1.2. Современные методы и технологии обработки рыбы

Тема 1.3. Современные методы и технологии обработки морепродуктов

*Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.*

Тема 2.1. Характеристики и методы обработки мяса

Тема 2.2. Технология приготовления полуфабрикатов

Тема 2.3. Технологический процесс обработки диких животных и субпродуктов

*Раздел 3. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, субпродуктов птицы для сложной кулинарной продукции.*

Тема 3.1. Основные характеристики и методы обработки домашней птицы

Тема 3.2. Методы обработки кролика, пернатой дичи

Тема 3.3. Товароведная характеристика пряностей и приправ

1. **Объем дисциплин модуля:** 114 (в том числе ауд.– 78, см. р. – 36).
2. **Форма промежуточного контроля:** экзамен
3. **Семестр**: 1-2

Разработчик:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Кизянова О.И.