

Аннотация профессионального модуля
Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа профессионального модуля соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. Место профессионального модуля в структуре учебного плана

Профессиональный модуль ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции входит в состав профессионального цикла учебного плана по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Требования к результатам освоения профессионального модуля

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 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 и размораживании при 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;

—технологии 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 рыбы, мяса, птицы;

—правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;

—требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

3. 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.

4. Содержание профессионального 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

5. Объем профессионального модуля:

МДК 01.01 – 286 (в том числе ауд.– 200, см. р. – 78, к.-8).

Продолжительность учебной практики – 2 недели, 72 часа

Продолжительность производственной практики (по профилю специальности)– 3 недели, 108 часов

6. Форма промежуточного контроля:

МДК 01.01 – текущий контроль, дифференцированный зачет

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика (по профилю специальности)- дифференцированный зачет

7. Семестр:

МДК 01.01 – 1,2 семестр

Разработчики:

Преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ им. Г.В. Плеханова Выллерова
П. А.