

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 профессионального 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 – 294 (в том числе ауд.– 196, см. р. – 94).

Продолжительность учебной практики – 2 недели, 72 часа

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

**6. Форма промежуточного контроля:**

МДК 01.01 – экзамен

Учебная практика – дифференцированный зачет

Производственная практика - дифференцированный зачет

**7. Семестр:**

МДК 01.01 – 3,4 семестр

Разработчики:

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