

**Аннотация к рабочей программе модуля
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания
(срок обучения 2 года 10 месяцев)**

1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» включен в профессиональный цикл ОПОП по специальности.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области общественного питания при наличии среднего общего образования.

2. Цель изучения модуля

Целью изучения модуля является приобретение практического опыта, формирование знаний и умений в технологии приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Структура модуля

Профессиональный модуль включает в себя МДК 01. 01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, учебную и производственную практику.

МДК 01.01. состоит из разделов:

1. Осуществление технологии приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.
2. Осуществление технологии приготовления полуфабрикатов из мяса.
3. Осуществление технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы.
4. Осуществление технологии приготовления полуфабрикатов из домашней птицы

4. Основные образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

5. Требования к результатам освоения модуля

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов ОК1- ОК10, ПК 1.1 – 1.3.

иметь практический опыт:

разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

расчёта масса 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;

вариатив:

разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов;
расчёта масса овощей, плодов и грибов для изготовления полуфабрикатов;

организации технологического процесса подготовки овощей, плодов и грибов для сложных блюд;

контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов и грибов.

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
проводить расчёты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;

выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы, для сложных блюд;

обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
оценивать качество овощей, плодов, грибов; производить их механическую кулинарную обработку;

приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального расходования сырья, оценивать их качество;

проводить экспериментальные испытания (проработки) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки;

пользоваться Сборниками рецептур, действующими нормативными документами;

рассчитывать сырье, определять количество порций полуфабрикатов, с учетом вида овощей, кондиции, сезона.

вариатив:

оценивать качество овощей, плодов, грибов;

производить их механическую кулинарную обработку;

приготавливать полуфабрикаты с учетом рационального расходования сырья, оценивать их качество;

проводить экспериментальные испытания (проработки) по освоению новых видов сырья и нетрадиционных способов его обработки;

пользоваться Сборниками рецептур, действующими нормативными документами; рассчитывать сырье, определять количество порций полуфабрикатов, с учетом вида овощей, кондиции, сезона.

знать:

ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;

правила оформления заказа на продукты со склада и приёмы 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 мороженном виде;

способы расчёта 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 для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;

способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления ложных блюд;

актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;

требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;

технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, режим хранения и реализации;

нормы отходов, ресурсосберегающие технологии; использование пищевых отходов.

вариатив:

технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, плодов и грибов, приготовление полуфабрикатов, их ассортимент, кулинарное использование, требования к качеству, режим хранения и реализации;

нормы отходов, ресурсосберегающие технологии; использование пищевых отходов

Процесс изучения профессионального модуля направлен на формирование у студентов профессиональных компетенций ПК 1.1 , ПК 1.2., ПК 1.3., ПК 1.4

5. Общая трудоемкость дисциплины

всего - 438 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 296 часа, включая:

обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося – 196 часа;

самостоятельной работы обучающегося –100 час;
учебной и производственной практики - 144 часов

7. Форма контроля

Итоговая аттестация:

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, – экзамен,

Учебная практика - дифференцированный зачёт,

Производственная практика - дифференцированный зачёт.

Экзамен квалификационный

8. Составитель:

Леонова Светлана Александровна, преподаватель технологических дисциплин.