

**Аннотация к рабочей программе модуля  
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(срок получения СПО 3 года 10 месяцев)**

**1. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» включен в профессиональный цикл ППССЗ 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 используется как традиционные технологии, так и технологии активного обучения: проектные, игровые, ситуативно-ролевые, объяснительно-иллюстративные, использование автоматизированных рабочих мест.

**5. Требования к результатам освоения модуля**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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

Процесс изучения профессионального модуля направлен на частичное формирование у студентов общих и профессиональных компетенций ОК.1 – 9, ПК 1.1 - 1.4.

#### **5. Общая трудоемкость дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 296 ч.:

обязательной аудиторской учебной нагрузки обучающегося – 196 ч.;

самостоятельной работы обучающегося – 100 ч.;

учебной практики – 72 ч.;

производственной практики - 72 ч.

#### **7. Форма контроля**

МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – другие формы контроля, 4 семестр.

Учебная практика - дифференцированный зачет, 4 семестр.

Производственная практика - дифференцированный зачет, 4 семестр

Экзамен квалификационный – 4 семестр.

#### **8. Составитель:**

Леонова Светлана Александровна, преподаватель технологических дисциплин.