

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для
сложной кулинарной продукции

название профессионального модуля

1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид профессиональной деятельности **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** и соответствующие ему профессиональные компетенции и общие компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1.	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт в</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; <input type="checkbox"/> расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; <input type="checkbox"/> организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; <input type="checkbox"/> подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; <input type="checkbox"/> контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
<p>уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; <input type="checkbox"/> принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; <input type="checkbox"/> проводить расчеты по формулам; <input type="checkbox"/> выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; <input type="checkbox"/> выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; <input type="checkbox"/> обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; <input type="checkbox"/> правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; <input type="checkbox"/> виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; <input type="checkbox"/> основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; <input type="checkbox"/> требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; <input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; <input type="checkbox"/> способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; <input type="checkbox"/> основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; <input type="checkbox"/> методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; <input type="checkbox"/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;

	<input type="checkbox"/> технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; <input type="checkbox"/> варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; <input type="checkbox"/> способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; <input type="checkbox"/> актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; <input type="checkbox"/> правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; <input type="checkbox"/> требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
--	--

2. Количество часов на освоение программы профессионального модуля

Всего – 330 ч

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **258** часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **172** часов; самостоятельной работы обучающегося – **86** часов;

учебной – **36** и производственной практик – **36** часов

- промежуточная аттестация (экзамен (квалификационный)) – 6 часов.

3. Содержание профессионального модуля

Раздел 1. ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК 01.01.Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции

Тема 1.2. Подготовки свежей рыбы для приготовления сложных блюд

Тема 1.3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд

Учебная практика

Виды работ

1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

3. Организация подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

4. ведение процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
5. ведение процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
6. ведение процесса подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
7. ведение органолептической оценки сырья и продуктов, применяемых при приготовлении полуфабрикатов;
8. техническое обслуживание оборудования, применяемого для приготовления полуфабрикатов;
9. подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов;
10. ведение органолептической оценки приготовленных полуфабрикатов
11. ведение процессов хранения сырья, продуктов и готовых полуфабрикатов.

Производственная практика

Виды работ

1. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов. Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят
2. Последовательность и правила обработки мяса говядины и телятины для сложных блюд
3. Последовательность и правила обработки мяса баранины и свинины для сложных блюд. Приготовление кнельной массы из мяса: баранины, говядины, телятины, свинины и полуфабрикатов из нее
4. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд .Обработка утиной/гусиной печени для приготовления сложных блюд
5. Подготовка домашней птицы для приготовления сложных блюд. Приготовление кнельной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из нее
6. Подготовка рыбы для приготовления сложных блюд
7. Обработка моллюсков и ракообразных
8. Обработка и подготовка экзотических видов рыб
9. Подготовка мяса для приготовления полуфабрикатов для сложных блюд. Подготовка мяса тушек ягнят и молочных поросят
10. .Последовательность и правила обработки мяса говядины и телятины для полуфабрикатов

11. Последовательность и правила обработки мяса баранины и свинины для сложных блюд

12. Подготовка дичи для приготовления сложных блюд

13. Обработка и подготовка экзотических видов рыб