

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, разработанной в ГАПОУ СО «Тольяттинский машиностроительный колледж» в части освоения основного вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышение квалификации и переподготовка) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

Рабочая программа ПМ составлена для очной и заочной форм обучения.

1.2 Цели и задачи профессионального модуля - требования к результатам освоения профессионального модуля

Обязательная часть

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

иметь практический опыт:

Код	Наименование результата обучения
ПО 1	разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд
ПО 2	расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов
ПО 3	организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
ПО 4	подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
ПО 5	контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

уметь:

Код	Наименование результата обучения
У 1	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
У 2	принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
У 3	проводить расчеты по формулам;
У 4	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

	технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
У 5	выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
У 6	обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени

знать:

Код	Наименование результата обучения
3 1	ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд
3 2	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
3 3	виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
3 4	основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
3 5	требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
3 6	требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде
3 7	способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
3 8	основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени
3 9	методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд
3 10	виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
3 11	технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы
3 12	варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
3 13	способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
3 14	актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
3 15	правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
3 16	требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Вариативная часть –не предусмотрена