

**Аннотация к программе**  
**Профессионального модуля**  
**ПМ. 01 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**  
**ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»**

**Разработчики:** Баскакова Т.В. - преподаватель, Шаповалова С.Н. - зам. директора по УМР, Топчей Т.И.- методист, Ключко Н.Г.- старший мастер

**Согласовано:** ОАО «Интурист в г.Ростове-на-Дону» директор Кушнарченко Н.В.

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входящей в состав укрупненной группы специальностей 19. 00. 00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

**Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

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

**Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

	<b>Кол-во часов</b>
<b>Всего</b>	<b>231</b>
Учебная нагрузка	190
Аудиторная нагрузка	<b>82</b>
	<i>в т.ч. вариативная часть</i>
практические работы	24
практические занятия	12
Самостоятельная внеаудиторная работа	41
Учебная практика	72
Производственная практика	72

**СОДЕРЖАНИЕ**

**МДК. 01. 01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**Тема 1. Характеристика сырья для приготовления сложной кулинарной продукции**

**Тема 2. Организация подготовки рыбы и нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Тема 2.1. Подготовка рыбы для приготовления сложных кулинарных блюд

Тема 2.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для сложной кулинарной продукции

**Тема 3. Организация подготовки мяса, мясопродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Тема 3.1. Подготовка мяса и мясопродуктов для приготовления сложных кулинарных блюд

Тема 3.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов для сложной кулинарной продукции

**Тема 4. Организация подготовки домашней птицы, субпродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной**

## **кулинарной продукции**

Тема 4.1. Подготовка домашней птицы, утиной, гусиной печени

Тема 4.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы

## **Учебная практика**

Тема 1. Организация подготовки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 2. Организация подготовки мяса, мясопродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 3. Организация подготовки домашней птицы, субпродуктов и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

## **Производственная практика**

### **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

#### *Оборудование:*

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

#### *Информационное обеспечение:*

- компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
- программное обеспечение общего назначения:
  - Операционная система Windows XP
  - Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
  - Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

#### *Оборудование учебного кулинарного цеха №1:*

##### 1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
  - оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
  - тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
  - холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.
- ##### 2. Оборудование:
- Ванная-мойка.
  - Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.

Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные

- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Доски разделочные
- Весы

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

#### **Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

1. Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А.  
Кулинария. Гриф: Минобрнауки РФ

#### *Дополнительные источники:*

1. Ковалев, Н.П. Русская кухня.
2. Новоженев, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд.
3. Барановский, В.А., Шатун, Л.Г. Повар.