

Код специальности 260807

**ТЕХНОЛОГИЯ
ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

ОПОП — основная профессиональная образовательная программа по специальности;

ОК — общая компетенция;

ПК — профессиональная компетенция;

ПМ — профессиональный модуль;

МДК — междисциплинарный курс.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

- ◎ 4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ◎ 4.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ◎ 4.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- ◎ 4.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ◎ 4.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ◎ 4.3.6. Организация работы структурного подразделения.
- ◎ 4.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

- Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:
- 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.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПМ



ПМ 01

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

- ◎ 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.

МДК.01.01.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

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;

ЗНАТЬ:

- 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