

# **АННОТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## **ПМ.05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**

### **1.1. Область применения рабочей программы**

Программа профессионального модуля является частью ППКРС в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приготовление блюд из мяса и домашней птицы и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Программа профессионального модуля может быть использована:

- при профессиональной подготовке работников в области технологии продовольственных продуктов и товаров по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и программах по специальности Технология продукции общественного питания по профессиям:

16675 Повар

12901 Кондитер

Уровень образования: основное общее, среднее (полное) общее. Опыт работы не требуется.

### **1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

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

**иметь практический опыт:**

- обработки сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы

**уметь:**

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд;

**знать:**

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;
- правила хранения и требования к качеству;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

### **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы**

**профессионального модуля:**

всего – 192 часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки студента – 84 часа, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента – 56 часов;

самостоятельной работы студента – 28 часов;

учебной и производственной практики – 108 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2.	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4.	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

