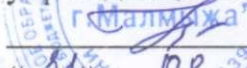


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КОГПОАУ «САВАЛЬСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Шеф-повар, Муниципальное
бюджетное образовательное
учреждение «Лицей г. Малмыж»

 /Н.Л. Никулина/
«31» 08 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

 /Т.В. Санникова/
«31» 08 2017 г.

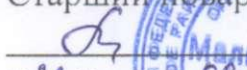
СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Вятка»

 /Т.А. Хабибуллина/
«31» 08 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

 /Р.Р. Авхатшина/
«31» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

2017 г.

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г.), базовый уровень подготовки, и примерной программы ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ФГАУ «ФИРО».

Организация-разработчик: КОГПОАУ «Савальский политехникум»

Разработчик: А.Н. Низамеева - преподаватель

Эксперты от работодателя:

Н.Л. Никулина - шеф-повар, Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Лицей г.Малмыж».

Т.А. Хабибуллина - старший повар 5 разряда кафе «Вятка»

Р.Р. Авхатшина - старший повар 5 разряда кафе «Лотос»

Рассмотрено и одобрено П(Ц)К
экономико-технологических дисциплин

Протокол № 1 от «31» 08 2017 г.

Председатель П(Ц)К Шутова /Е.Н. Шутова/

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля
ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

Рабочая программа профессионального модуля (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10- Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО в части освоения вида деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятия общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования; ограничений по опыту работы и возрасту нет.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля: С целью овладения указанным видом 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 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 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 пищевая 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;
- 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.

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД) 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, 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 294 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 186 часов, включая:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 124 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 62 часа;
учебной и производственной практики – 108 (72+36) часов.

Рабочая программа включает в себя: паспорт программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации программы, контроль и оценку результатов освоения профессионального модуля.

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем в процессе проведения теоретических и практических занятий, выполнения обучающимися индивидуальных заданий (устный опрос, тестирование, защита проекта).

Итогом по профессиональному модулю является оценка, полученная на квалификационном экзамене, который проводится в промежуточную аттестацию.