

АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер входящей в состав укрупнённой группы 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

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

2. Место профессионального модуля в структуре ППКРС/ПССЗ: профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

| В результате освоения дисциплины обучающийся должен | № дидактической единицы | Формируемая дидактическая единица |
|---|-------------------------|---|
| Уметь | | |
| | У. 1 | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; |
| | У. 2 | распознавать недоброкачественные продукты; |
| | У. 3 | обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| | У. 4 | выбирать, применять, комбинировать различные методы владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; |
| | У. 5 | соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; |
| | У. 6 | проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов. |
| Знать | | |
| | З. 1 | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); |
| | З. 2 | виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; |
| | З. 3 | требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; |
| | З. 4 | ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; |
| | З. 5 | способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |
| Практический опыт | | |
| | П. 1 | подготовки, уборки рабочего места; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на |

| | | |
|-------------------------|--------|--|
| | | вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| | П.2 | подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |
| | П. 3 | Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов |
| | П.4 | обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; |
| | П. 5 | приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; |
| | П. 6 | ведения расчетов с потребителями |
| Формируемые компетенции | | |
| | ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| | ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| | ОК 03. | Планировать реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| | ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| | ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста. |
| | ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| | ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| | ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| | ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| | ПК 1.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| | ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика. |
| | ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. |
| | ПК 1.4 | Проводить приготовлении и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи. |

4. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объем образовательной нагрузки 284 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 20 часов

Всего занятий 264 часов:

Теоретического обучения 32 часов;

Лабораторные занятия 30 часов;

Практические занятия 18 часов;

Консультации 4 часов;

Практика 180 часов;

учебная практика 72 часов;

производственная практика 108 часов;

Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен

Консультации 4 часа.

5. Содержание дисциплины:

Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Тема 2.1 Классификация, ассортимент овощей и грибов

Тема 2.2. Технологический процесс нарезки овощей, зелени, грибов

Тема 2.3 Технологический процесс обработки рыбы и нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы

Тема 2.4 Технология приготовления полуфабрикатов из рыбной массы из него

Тема 2.5 Технологический процесс обработки, подготовки мяса, мясных продуктов и приготовление полуфабрикатов из него

Тема 2.6 Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы из мяса

Тема 2.7 Технологический процесс обработки домашней птицы, дичи, кролика.

6. В рабочей программе представлены:

- паспорт рабочей программы дисциплины
- структура и содержание дисциплины
- условия реализации дисциплины
- контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Формы и методы организации образовательного процесса, способствующие формированию и развитию компетенций:

Формы: фронтальная, групповая, парная, индивидуальная.

Методы:

- лекции с проблемным изложением;
- лекции – дискуссии;
- написание рефератов;
- использование Интернет-ресурсов.

Составила: Танкова Т. А.