

**АННОТАЦИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ
ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки
к реализации полуфабрикатов для
блюдов, кулинарных изделий сложного ассортимента**

1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
	У. 2	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	У. 3	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	У. 4	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У. 5	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
	У. 6	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	У. 7	использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	У. 8	организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать		
	З. 1	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
	З. 2	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

	3.3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
	3.4	рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
	3.5	способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
	3.6	правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
	3.7	правила составления заявок на продукты
Практический опыт		
	П.1	разработке ассортимента полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
	П.2	разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
	П.3	организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
	П.4	подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
	П.5	упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учётом требований к безопасности;
	П.6	контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
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 и 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 учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
	ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности
	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов - **212**

Из них на освоение МДК - **68**

на практики:

- учебную **72**

- производственную **72**

4. Содержание дисциплины:

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации для кулинарных полуфабрикатов

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления

Тема 1.2.

Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов, по приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.3.

Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, по приготовлению полуфабрикатов из них

Тема 1.4.

Организация и техническое оснащение работ по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика, по приготовлению полуфабрикатов из них

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

Тема 2.1

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей и грибов.

Тема 2.2.

Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.

Тема 2.3

Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.4

Обработка, подготовка мяса диких животных для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.5

Обработка и подготовка пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

5. 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.