

**Аннотация программы  
профессионального модуля**

**ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  
разнообразного ассортимента»**

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента составлена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г № 1569(зарегистрирован Министерством юстиции РФ 22.12.2016г, регистр. №44898) и на основе примерной рабочей программой профессионального модуля, рекомендованной федеральным учебно-методическим объединением в системе СПО по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного

Приказом Минтруда № 610 н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 - 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

**Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):**

<b>Общие компетенции</b>	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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, мяса, 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 приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### **Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; 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	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

### **1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 340 ч

Из них на освоение МДК 104, в т.ч.

на практики учебную 72ч и производственную 72ч.

### **СОДЕРЖАНИЕ**

**МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов**

**Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Тема 1.1.** Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации 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 и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них

**Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы,

дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

### **МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

#### **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**

**Тема 2.1** Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

**Тема 2.2.** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья

**Тема 2.3** Приготовление полуфабрикатов из рыбы

**Тема 2.4** Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов

**Тема 2.5** Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов

**Тема 2.6** Обработка домашней птицы, дичи, кролика

**Тема 2.7** Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика

#### **Требования к минимальному материально - техническому оснащению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства» и учебного кулинарного цеха, оборудованных необходимым оборудованием, инвентарём и посудой.

#### **Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники**

###### **Учебники :**

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. - М: Академия,2018 г.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : «Повар, кондитер».- М: Академия,2018 г.

###### **Справочники :**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ,1997 г.
2. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технологических нормативов: часть 5-я.- М: Хлебпродинформ,2001 г.

##### **Дополнительные источники**

###### **Нормативные документы**

1. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. От 19.07.2011) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ФЗ от 27.10.2008 № 178-ФЗ «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ФЗ от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»
4. ФЗ от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (с изм. от 22.07.2010)
5. Закон РФ от 07.02.1992 №2300-1 (ред от 18.07.2011) «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, вступающими в силу с 29.09.2011)
6. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.

**Интернет-ресурсы:** <http://povar.ru> Сайт поваров и любителей (рецепты, советы, книги по кулинарии)

[www.100menu.ru](http://www.100menu.ru) Большой электронный сборник рецептур для ПОП

[www.edu.ru](http://www.edu.ru) Федеральный портал «Российское образование» (ФГОС, нормативные документы, тесты и пр. информация для абитуриентов, студентов и преподавателей)

[www.food-formula.narod.ru](http://www.food-formula.narod.ru) Информационный сайт (большой словарь повара, информация о кухнях мира и пр.)

[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru) Кулинарный портал (кулинарный словарь, рецепты, мастер-классы, новости и пр)

[www.kulinaram.ru](http://www.kulinaram.ru) Полезные советы и рецепты; толковый словарь ингредиентов и пр.