

**Аннотация к программе
Профессионального модуля**

ПМ. 01 «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

Разработчики: Баскакова Т.В. – преподаватель, Топчей Т.И.-методист, Шумилкина М.Н. – зам. директора по УПР,

СОГЛАСОВАНА ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ИП «Абачараева Н.Л.»
кондитерская «Золотой колос» _____ Абачараева Н.Л.

ООО «МИК - 35» КППМ ДГТУ _____ Ниворожкин М.Е

«Гостиница «Эрмитаж», _____ Нечепалева Т.В.

Дата согласования «29» июня 2022 г

Область применения программы

Профессиональный модуль относится к профессиональному циклу

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по направлению 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» (пр. Минобрнауки РФ от 09.12.2016 г. №71565; зарег. в Минюсте РФ 20.12.2016г №44828), входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43 00 00 «Сервис и туризм» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности - **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК1.3	Проводить приготовление и подготовку к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

иметь практический опыт:

выполнять подготовку рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

обеспечивать наличие продуктов в соответствии с заказом, планом работы и контроля хранения и расхода с учетом ресурсосбережения;

выполнять подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

осуществлять контроле качества и безопасности, упаковке, хранении обработанного сырья с учетом требований к безопасности;

обеспечении ресурсосбережения в процессе обработки сырья организации, ведении процессов приготовления согласно заказу;

подготовки к презентации и реализации хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

контроля качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности.

разработке, адаптации рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ведении расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки

уметь:

обеспечивать наличие, контролировать хранение сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

контролировать ротацию неиспользованного сырья в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения оценивать качество и соответствие технологическим требованиям экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов;

определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение;

контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы,

замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию;

контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов контролировать, осуществлять выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для приготовления сложных блюд с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;

контролировать, осуществлять соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;

владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;

проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;

контролировать выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;

контролировать соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;

контролировать соблюдение выхода готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);

применять различные техники и порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)

подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;

соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;

выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки;

комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции;

проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;

изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;

рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;

представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству;

проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления полуфабрикатов;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);

методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение методы обработки экзотических и редких видов сырья;

способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;

способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов овощей;

способы предотвращения потемнения отдельных видов экзотических и редких видов сырья;

санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;

формы, техника нарезки, формования, филитирования экзотических и редких видов сырья ассортимента, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;

правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;

способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

технику порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;

правила складирования упакованных полуфабрикатов;

требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов;

новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);

современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;

правила организации проработки рецептур;

правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов;

правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;

правила расчета себестоимости полуфабрикатов.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:

	Кол-во часов
Всего	276
Учебная нагрузка	276
Аудиторная нагрузка	132
в т.ч. <i>вариативная часть</i>	64
практические работы	24
практические занятия	12
Самостоятельная внеаудиторная работа	-
Учебная практика	72
Производственная практика	72

СОДЕРЖАНИЕ

МДК. 01. 01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них

Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов

МДК 01. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов

Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы

Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента

Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных

Тема2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи

Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Учебная практика

Виды работ:

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.

Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.

Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное и с пользой использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Производственная практика

Виды работ:

Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.

Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.

Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты

Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.

Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.

Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.

Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции

Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).

Возможно выполнение телекоммуникационного проекта по теме занятия.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в

Соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос и презентации

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха № 1.

Оборудование учебного кабинета, цеха и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочим местом преподавателя.

Оборудование:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (планшеты, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции).

Информационное обеспечение:

- компьютер, модем (спутниковая система), проектор;
- программное обеспечение общего назначения:
 - ☐ Операционная система Windows XP
 - ☐ Комплект прикладных программ, входящих в пакет MS Office
 - ☐ Программы утилиты (программа-упаковщик WINRAR, служебные программы и пр.)

Оборудование учебного кулинарного цеха №1:

1. Технологическое оборудование:

- механическое оборудование (блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм),
- оборудование (мясорубка, рыхлитель, размолочный механизм);
- тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (холодильник бытовой «Стинол»), холодильный шкаф.

2. Оборудование:

- Ванная-мойка.
- Инвентарь: столы разделочные механические, доски разделочные.
- Мебель кухонная: шкафы- подвесные, стол кухонный, столы производственные
- Посуда и инвентарь в ассортименте
- Доски разделочные
- Весы

Реализация программы профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проводится концентрированно.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник.- М:Академия,2018 г.

Дополнительные источники:

- 1.Ковалев, Н.П. Русская кухня.
- 2.Новоженков, Ю.М. Кулинарная характеристика блюд.
- 3.Барановский, В.А., Шатун, Л.Г Повар.
- 4.Анфимова, Н.А., Татарская, Л.А. Кулинария. Гриф: Минобрнауки РФ