Министерство образования Саратовской области

государственное АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ образовательное учреждение

САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«саратовский колледж кулинарного искусства»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.01.Организация процесса приготовления**

**и приготовление полуфабрикатов**

**для сложной кулинарной продукции**

**для подготовки специалистов среднего звена**

**естественнонаучного профиля**

**на базе основного общего образования**

2015 г.

Рабочая программа профессионального модуля **«**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).**

Организация-разработчик: ГАПОУ СО СПО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Разработчики:

Кетько Н.Е., заместитель директора по учебно-методической работе, преподаватель высшей квалификационной категории, почетный работник системы НПО

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | стр.  4 |
| **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 7 |
| **3. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля** | 8 |
| **4 условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ** | 16 |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)** | 19 |

**1. паспорт РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 01Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля **«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»** является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности СПО **19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **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

ПК1.2.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 (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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 сложных блюд

-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, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

*Вариативная часть:*

* проверять органолептическим способом качество дичи и соответствие технологическим требованиям к сложным блюдам из дичи и кролика;
* оформлять блюда из дичи, кролика;

**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 пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
* требования к качеству 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 побора 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;

*Вариативная часть:*

* классификацию, пищевую ценность, технологию приготовления полуфабрикатов из дичи, кролика, требования к качеству;

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

всего – **414** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося– **270** часов,

включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося– **180**часов;

самостоятельной работы обучающегося–**90 ч**асов;

учебной и производственной практики – **144 часа***.*

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)- **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 и приготовление полуфабрикатов для 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды подчиненных), 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. |

**3. СТРУКТУРА и ПРИМЕРНОЕ содержание профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональныхкомпетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | | | ***Практика*** | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов | **Учебная,**  часов | ***Производственная,***  *часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов | |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | | **6** | **7** | ***8*** |
| **ПК 1.1.-1.3** | **Раздел ПМ 01**  Реализация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | **270** | **180** | **117** | | **90** |  |  |
|  | **Производственная практика** | **144** |  |  |  | | **72** | ***72*** |
|  | **Всего:** | **414** | **180** | **117** | | **90** | **72** | **72** |

*.*

# **4. условия реализации программы ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

# **4.1. 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.

1. 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.

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

*Основные источники:*

1. Анфимова Н.А. **Кулинария.** Учебник для нач.проф.образования Гриф: / Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400с. Гриф: рекомедовано ФГУ «Фиро»
2. Богушева В.И. **Технология** приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. – Изд. 4-е, стер. – Ростов н/Д: Феникс, 2013.- 374

*Дополнительные источники:*

1. Ковалев, Н.П. «Русская кухня».

2. Новоженов,Ю.М. «Кулинарная характеристика блюд».

3.Барановский, В.А.,. Шатун , Л.Г «Повар».

4.Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.

5.Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр «Академия», 1988.

6.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2009

7.Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения

Текст: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург:

Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

*Отечественные журналы:*

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

*Интернет-ресурсы:*

«Кулинарный портал». Форма доступа:

http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru).,

<http://povary.ru>.,

# **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

# **Общие требования к организации образовательного процесса**

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» является освоение учебной практики и междисциплинарного курса «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

-наличие высшего профессионального образования, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.