

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

«АРМАВИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10
ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Рассмотрена на заседании
учебно – методического объединения
технологических специальностей
« ____ » _____ 2018г.
Председатель учебно – методического
объединения технологических
специальностей _____ Е.В. Матвеева

Утверждена
Директор ГБПОУ КК АТТС
_____ А.П. Буров
« ____ » _____ 2018г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № __ от « __ » _____ 2018г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)
19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ
Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 № 384,
зарегистрирован в Минюсте России от «23» июля 2014 г. N 33234,
укрупненная группа профессий 19.00.00 «Промышленная экология и
биотехнологии».

Организация-разработчик: ГБПОУ КК «Армавирский техникум технологии и
сервиса».

Автор: Скопецкая Л.Н.
преподаватель,
ГБПОУ КК «АТТС»

Рецензенты: Серикова В.Н., директор МП «Комбинат
школьного питания и торговли»
Квалификация по диплому:
инженер – технолог

Боровская Г.И., преподаватель
ГБПОУ КК «АМТТ»
Квалификация по диплому:
инженер - технолог

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Код	Профессиональные компетенции
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 для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 1.4	<i>Приготавливать региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам.</i>
ПК 1.5	<i>Оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления.</i>

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

Код	Общие компетенции
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.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">— разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;— расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;— 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	<ul style="list-style-type: none">— 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;— <i>готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам;</i>— <i>оптимизировать рабочий процесс посредством использования пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления;</i>
знать	<ul style="list-style-type: none">— 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, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;— требования к безопасности хранения 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;

	<ul style="list-style-type: none"> — 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 подбора 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; — <i>правила комбинирования и одновременного применения различных способов приготовления пищи;</i> — <i>стили подготовки и раскладки в соответствие с методами подачи блюда на стол;</i> — <i>правила подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд.</i>
--	---

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной рабочей программе дополнены на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля *	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия			внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		учебная, часов	производственная часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая проект (работа)*, часов	всего, часов	в т.ч., курсовой проект (работа)*, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1- ПК 1.5	Раздел 1. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	158	108	48	-	50	-	36	
ПК 1.1- ПК 1.5	Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	98	68	32		30			
ПК 1.1- ПК 1.5	Раздел 3. Подготовка домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	65	38	20		27			
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36							36
	Всего:	393	214	100	-	107	-	36	36