**Программа профессионального модуля**

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

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта в соответствии с Положением об инклюзивном образовании в ГБПОУ « Златоустовский индустриальный колледж им .П.П Аносова(П- 97-18) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ЗлатИК им..П.П Аносова

Разработчик: мастер п/о Карандашова Л.Н

1. **Область применения программы**

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в том числе, и для обучения студентов – инвалидов и студентов с ОВЗ в части освоения основного вида профессиональной деятельности ( ВПД):

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимент и соответствующих профессиональных компетенций:

|  |
| --- |
| - подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.  - осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  - проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

**2.Цели и задачи модуля - требования к результатам освоения модуля**

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

**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:** требования 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;

требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельной в организации приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОП) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |
| 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 общечеловеческих ценностей |
| 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 |

3. Тематический план профессионального модуля

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес-сиональ-ных общих компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Объем  образовательной программы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | Самостоятельная работа |
| Обучение по МДК, час. | | Практики | |
| всего,  часов | в том числе | Учебная | Производственная |
| лабораторных и практических занятий, часов |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09 | МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | 36 | 32 | 18 | - | - | 4 |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07, 09,10 | МДК 01.02  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | 75 | 72 | 30 | - | - | 3 |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | 144 |  |  | 72 | 72 |  |
|  | **Всего:** | 255 | 104 | 48 | 72 | 72 | 7 |

4.Информационное обеспечение обучения:

\*Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова.- 11-е изд.– М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария:учебник для студ. среднего проф. образования / А.Н. Мартинчик. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 352 с
4. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова.– М. : Издательский центр «Академия», 2016.- 192 с
5. Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для студ. среднего проф. образования / Л.Г. Шатун.– М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 320 с

\*Дополнительные источники:

1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособиедля учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П. Андросов -М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 112 с.

\*Интернет - ресурсы

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

\*Информационные образовательные ресурсы для обучения студентов – инвалидов и студентов с ОВЗ