



Рабочая программа ПМ.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации

«Повар, кондитер», (от 9.12.2016г. за № 1569)


Организация – разработчик:
ГАПОУ Техникум транспорта г.Орска

Разработали преподаватели высшей квалификационной категории:

 Т.Ю. Трушина

 Т.Г. Чиликина

Рассмотрено и одобрено
на заседании предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин
сферы обслуживания
Протокол № 1 от «28» сентября 2019года
Председатель предметно-цикловой комиссии специальных дисциплин
сферы обслуживания

 Трушина Т.Ю.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
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 поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p> <p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>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</p>
знания	<p>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);</p> <p>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</p> <p>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 455

Из них на освоение МДК 275

на практики учебную 108 и производственную 72.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Индекс	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				Самостоятельная работа	
				Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Производственная		
				Обучение по МДК, час.		Учебная			Практики
				всего, часов	в том числе				
			лабораторных и практических занятий, часов	консультации					
ПК 1.1-1.4. ОК01-07, 09	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хранения кулинарных полуфабрикатов	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	102	93	52	9	-	-	9
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09,10	МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	173	152	82	16	-	-	21
ПК 1.1-1.4		Учебная и производственная практика	180				108	72	-
		Всего:	455	245	134	25	108	72	30

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различной разнообразного ассортимента

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), меж-дисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК. 01.01.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	102
Раздел модуля 1.		
Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий различного ассортимента		102
Тема 1.1.	Содержание	30
Характеристика процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов из них	1. Классификация сырья. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	2
	2. Характеристика способов кулинарной обработки сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и точность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).	2
	3. Способы приготовления полуфабрикатов из сырья с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и точность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013). Правила составления заявки на сырье.	2
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос полуфабрикатов или для транспорти-	2

ровании. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	
Консультации	2
1. Контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). Характеристика процессов обработки сырья	2
Практические занятия	20
Практическое занятие №1 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2
Практическое занятие №2 Документальное оформление приемки товаров на складе предприятия общественного питания	2
Практическое занятие №3 Составление плана-меню Расчет потребного количества продуктов	2
Практическое занятие №4 Составление заявки на сырье	2
Практическое занятие №5 Документальное оформление отпуска сырья со склада на производство	2
Практическое занятие 6 Тренинг по последовательности обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него, характеристике этапов.	2
Практическое занятие 7 Тренинг по соблюдению качества сырья и его безопасного использования для приготовления полуфабрикатов	2
Практическое занятие 8 Тренинг по соблюдению качества сырья и его безопасного использования для приготовления полуфабрикатов	2
Практическое занятие №9 Эксплуатация весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов	2
Практическое занятие №10 Составление технологических карт	2
Самостоятельная работа Составить схему технологического процесса предприятия общественного питания	2 1

	Проработать учебный материал и составить конспект	1
Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</i>	Содержание	18
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2
	3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	Консультации	2
	1. Организация работ по обработке овощей и грибов. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2
	Практические занятия	10
	Практическое занятие 11.	
	Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 12.	
	Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины	2
	Практическое занятие 13	
	Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации овощерезок	2
Практическое занятие 14.		
Составление схемы обработки овощей ручным способом	2	
Практическое занятие 15.		
Составление схемы обработки овощей механическим способом	2	
Контрольная работа № 1		
Самостоятельная работа	1	
1. Изучить материал интернета по теме «Инструменты для карвинга»	2	
Содержание	20	
Тема 1.3.		

<i>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</i>	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	
	2. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ		
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	2	
	4. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2	
	Консультации		2
	1. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них	2	
	Практические занятия		10
	Практическое занятие 16 Составление схем обработки рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из них	2	
	Практическое занятие 17. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки рыбы.	2	
	Практическое занятие 18. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
	Практическое занятие 19. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.	2	
	Практическое занятие 20. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбоочистки	2	
	Самостоятельная работа		3
	1. Изучение материала Интернета по теме «Организация производства полуфабрикатов из рыбы». со-	2	

	общение 2. Проработать учебный материал и составить конспект	1
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 3. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них 5. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	23
	Консультации 1. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них 2. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	Практические занятия Практическое занятие 21. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	10
	Практическое занятие 22. Организация рабочих мест по приготовлению порционных полуфабрикатов из мяса	2
	Практическое занятие 23. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Практическое занятие 24. Документальное оформление учета сырья и готовых изделий в цехах по производству мясных полуфабрикатов	2

	Практическое занятие 25. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электроаппаратуры	2
	Самостоятельная работа	2
	1. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест	1
	2. Проработка учебного материала, составление конспекта	1
	Дифференцированный зачет по МДК 01.01	2
	Раздел модуля 2.	
	Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	173
	МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	173
	Тема 2.1	22
	<i>Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов</i>	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки. Международные наименования форм нарезки. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных клубнеплодов и корнеплодов. Предхранение от потемнения обработанного картофеля. грибов	2
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых овощей. Формы нарезки. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей. Удаление горечи у некоторых видов овощей и грибов.	2
	4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей.	2
	5. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 26	
	Расчет массы сырья и полуфабрикатов	2
	Лабораторно-практические занятия	8
	ЛПЗ № 1. Обработка клубнеплодов, корнеплодов.	4
	ЛПЗ № 2. Обработка и нарезка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Подготовка	2

	белокачанной капусты к фаршированию (для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.)	
	ЛПЗ №3. Обработка и нарезка плодовых овощей, подготовка к фаршированию (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2
	Консультации	2
	1. Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и грибов	2
	Самостоятельная работа	3
	1. Составить таблицы: «Формы нарезки клубнеплодов», «Формы нарезки корнеплодов»	1
	2. Решение задач в соответствии с методическими рекомендациями	1
	Проработка учебного материала. Составление конспекта	1
	Содержание	18
Тема 2.2. <i>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья</i>	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой)	2
	3. Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	2
	4. Особенности обработки некоторых видов рыб. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения обработанной рыбы	2
	Практические занятия	2
	Практическое занятие 27 Расчет массы сырья и полуфабрикатов	2
	Лабораторно-практические занятия	6
	ЛПЗ №4 Обработка рыбы. Обработка нерыбного водного сырья. Упаковка, маркировка, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья	6
	Консультации	2
	1. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условиям и срокам хранения	2
Самостоятельная работа	2	
1. Составление сообщения «Виды рыб»	2	
Содержание	24	
Тема 2.3		

Приготовление полуфабрикатов из рыбы	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Применение пряностей и приправ.	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк).	
	3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках.	2
	4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Правила охлаждения, заморозки и хранения панированных и непанированных полуфабрикатов из рыбы	2
Лабораторно-практические занятия		
		12
	ЛПЗ № 5. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов. Проверка качества готовых полуфабрикатов	4
	ЛПЗ № 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Проверка качества готовых полуфабрикатов	4
	ЛПЗ № 7. Приготовление порционных полуфабрикатов из нерыбного водного сырья. Упаковка, маркировка, складирование, хранение готовых полуфабрикатов, соблюдение товарного соседства, условия и сроки хранения, ротация сырья, продуктов	4
	Консультации	
	1. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов из рыбы	2
	Контрольная работа № 2	2
	Самостоятельная работа	
	1. Составление таблицы: Полуфабрикаты из рыбы для варки, припускания, жарки.	1
	2. Составление таблицы «Полуфабрикаты из котлетной массы»	1
	Содержание	16
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание. Кулинарный разруб туш говядины (обвалка, зачистка, жиловка). Кулинарное назначение частей туши	2
	2. Кулинарный разруб туш баранины, свинины, телятины (обвалка, зачистка, жиловка). Кулинарное	2

	назначение частей туши. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	
	Практические занятия	4
	Практическое занятие 28. Определение качества мяса органолептическим способом	2
	Практическое занятие 29. Расчет массы сырья и полуфабрикатов	2
	Лабораторно-практические занятия	6
	ЛПЗ № 8 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов (оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, обвалка, зачистка, жилловка)	6
	Консультации	2
	3. 1. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов	2
	Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки.	
	Самостоятельная работа	4
	1. Проработка материала учебной литературы и составление конспекта	2
	2. Зарисовать схемы кулинарной разделки туш говядины, баранины, свинины	1
	3. Сообщение: Обработка мяса диких животных	1
	Содержание	28
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	4. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы без хлеба. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мясной рубленой массы с хлебом. Требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	Практические занятия	4
	Практическое занятие 30 Расчет выхода мясных полуфабрикатов	2
	Практическое занятие 31 Решение ситуационных задач	2
	Лабораторно-практические занятия	12
	ЛПЗ № 9 Приготовление крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6

	Проверка качества сырья для полуфабрикатов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование полуфабрикатов. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов. Упаковывание на вынос или для транспортирования	
	ЛПЗ № 10 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. Соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ	6
	Консультации	2
	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса баранины, телятины, свинины	2
	Самостоятельная работа	4
	1. Составление и проработка конспекта по теме	2
	2. Сообщение: Полуфабрикаты из конины (региональный компонент)	2
	Содержание	18
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	2
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2
	Практические занятия	4
	Практическое занятие 32. Расчет массы сырья и полуфабрикатов	2
	Практическое занятие 33. Решение ситуационных задач	2
	Лабораторно-практические занятия	8
	ЛПЗ № 11 Обработка домашней птицы. Оценка качеств, домашней птицы органолептическим способом. Охлаждение замораживание вакуумирование обработанной домашней птицы	4
	ЛПЗ № 12 Обработка кролика. Оценка качества кролика органолептическим способом. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанной домашней птицы, дичи, кролика.	4
	Консультации	2
	1. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика	2
	Самостоятельная работа	4
	1. Проработка учебного материала и составление конспекта	2
	2. Сообщение «Обработка дичи»	2
	Содержание	22
	1. Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней	2
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней		

птицы, дичи, кролика	птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из филе птицы	2
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	Лабораторно-практические занятия	
	ЛПЗ № 13 Заправка тушек птицы в одну, две, три нити	4
	ЛПЗ № 14 Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, полуфабрикатов из филе птицы.	4
	ЛПЗ № 15 Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
	Консультации	
	1. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика.	2
	2. Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов	2
Самостоятельная работа		
1. Составление и проработка конспекта по теме	1	
2. Сообщение: Полуфабрикаты из филе птицы	1	
Дифференцированный зачет по МДК 01.02		
		2
Виды работ:		108
<p>Учебная практика</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошеную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во 		

<p>фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать ручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>	<p style="text-align: center;">Учебная практика</p> <p style="text-align: right;">108</p>
<p>Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p>
<p>1</p> <p>Ознакомление с предприятием общественного питания; организация заготовочных цехов; организация рабочих мест.</p>	<p style="text-align: right;">6</p>
<p>Раздел модуля 2</p> <p>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</p>	<p style="text-align: right;">66</p>
<p>Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка</p>	<p style="text-align: center;">Содержание</p> <p style="text-align: right;">18</p>

овощей и грибов	1	Оценка качества, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов	6
	2	Оценка качества, обработка и нарезка капустных, луковых, луковых, плодовых овощей.	6
	3	Подготовка к фаршированию белокочанной капусты, приготовление голубцов, шницеля, капустных шариков. Подготовка к фаршированию перца, баклажан.	6
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья			12
	1	Размораживание и вымачивание рыбы. Разделка рыбы с костным скелетом.	6
	2	Обработка рыбы для использования в целом и пластованном виде	6
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы			18
	1	Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом для варки, припуска, жарки, тушения и запекания	6
	2	Приготовление порционных кусков из обработанной рыбы: стейки «кругляши», «медальон», «бабочка», рулетики	6
	3	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	6
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов			6
	1	Механическая кулинарная обработка мяса. Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины	6
	Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		
	1	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины	6
	2	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, баранины, телятины	6
	3	Приготовление мясной рубленой массы с хлебом и полуфабрикатов из нее	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика			12
	1	Размораживание, обработка, подготовка различными способами мяса домашней птицы, кролика	6
	2	Заправка тушек домашней птицы, подготовка к последующей тепловой обработке.	6
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика			18
	1	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы	6

2	Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из кролика	6
3	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Зачет	6
Производственная практика		
Виды работ		
<p>Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</p> <p>Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.</p> <p>Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>Хранение 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.</p> <p>Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p> <p>Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос</p>		
Производственная практика		
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72
1	Ознакомление с предприятием общественного питания; организация заготовочных цехов; организация рабочих мест, ознакомление с нормативной и технологической документацией	6
Раздел модуля 2		
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		66
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формов-		12
Содержание		

ка овощей и грибов	1	Оценка качества, обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов. Простые и сложные формы нарезки. Упаковка, вакуумирование.	6
	2	Обработка салатно-шпинатных, плодовых овощей, зелени. Подготовка к фаршированию белокочанной капусты, перца, баклажан, кабачков, помидоров	6
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья		Содержание	6
	1	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Разделка рыбы с костным скелетом для использования в целом и пластованном виде	6
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы		Содержание	12
	1	Приготовление полуфабрикатов из филе рыбы: рулетки, мелкие куски, панированные в различных панировках	6
	2	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее: котлеты, биточки, зразы, тельное, рулет	
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов		Содержание	6
	1	Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов. Кулинарный разруб туш говядины, баранины. свинины.	6
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		Содержание	12
	1	Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины. баранины	6
	2	Приготовление рубленой массы с хлебом и без хлеба и полуфабрикатов из нее.	6
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика		Содержание	6
	1	Обработка домашней птицы, дичи. кролика разными методами. Заправка птицы в «кармашек», с помощью нити. Упаковка, вакуумирование	6
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		Содержание	12
	1	Приготовление порционных полуфабрикатов из филе птицы: котлеты по-киевски, котлеты натуральные, шницель по-столичному	6
	2.	Приготовление полуфабрикатов из дичи, из кролика	4
		Дифференцированный зачет	2
Количество часов по учебному плану	455		
Из них на освоение МДК	275		
Теоретических занятий	86		
из них: лекций	10		
уроков -	76		

Практических занятий	<u>134</u>
из них: практических	68
лабораторных	66
Консультаций	<u>25</u>
Самостоятельная работа	<u>30</u>
Учебная практика	<u>108</u>
Производственная практика	<u>72</u>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии кулинарного производства, Технологии кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Жжарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Стол производственный с моечной ванной;

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Кофемолка;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

а. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Акты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. 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.
14. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

15. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
16. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
17. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
18. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
19. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

5.2.2. Электронные издания:

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].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

5.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствующие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех- 	<p>Методы оценки</p> <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная работа с ножами; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок;

<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустиация в процессе приготвления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и</p>
<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p>		

	<ul style="list-style-type: none"> - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>производственной практике;</p> <p>- задания для самостоятельной работы</p>
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</p> <p>- практических заданий на занятиях;</p> <p>те/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при 	

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>ведения профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

