

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРОПОТИНСКИЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНОГО
ТРАНСПОРТА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии среднего профессионального образования:

43.01.09 Повар, кондитер

Срок обучения 3 года 10 месяцев

СОДЕРЖАНИЕ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	28

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 обучающийся должен освоить основной вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции.

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

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
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
ЛР 16	Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность

¹ В данном подразделе указываются только те компетенции и личностные результаты, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю. Личностные результаты переносятся из Приложения 3 ПООП.

ЛР 17	Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.
ЛР 18	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 19	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.
ЛР 20	Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)
ЛР 21	Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

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 обучающийся должен²:

Иметь практический опыт:	<ul style="list-style-type: none"> - 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:	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный

² Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. - производить расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке продуктов.
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> - 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); - видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; - требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции; - особенности применения современного холодильного оборудования для хранения сырья и полуфабрикатов; - методы охлаждения продуктов до близкриоскопической температуры; - отходы и потери массы сырья; - современную упаковку пищевых и скоропортящихся продуктов; - характеристики технологических процессов кулинарной обработки сырья; - показатели качества организационной системы производства ХАССП и системы государственных стандартов; - механическую кулинарную обработку десертных

	<p>овощей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчеты при механической кулинарной обработке овощей; - отходы овощей и их использование; - методы подготовки к использованию продуктов переработки овощей; - организацию промышленного производства полуфабрикатов из овощей; - особенности обработки отдельных видов овощного сырья в европейской кухне; - аналоги отечественной и французской нарезки овощей; - особенности обработки некоторых видов рыб (треска, камбала, хек, сельдь соленая); - этапы обработки осетровой рыбы; - особенности обработки рыбы для фарширования (судак, щука); - расчеты при механической кулинарной обработке рыбы; - приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарения во фритюре, для запекания; - особенности использования полуфабрикатов из рыбы промышленного производства; - расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов; - приемы подготовки мяса к тепловой обработке; - особенности обработки поросят, мяса диких животных, свиных голов, субпродуктов и костей; - приготовление полуфабрикатов из субпродуктов; - расчеты при механической кулинарной обработке домашней птицы.
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 326 часов

в том числе в форме практической подготовки 302 часа.

Из них на освоение МДК 134 часа. (освоение МДК.01.01 – 42 ч (10 ч. вариатив); МДК.01.02 – 92 ч (20 ч. вариатив))

в том числе самостоятельная работа 4 часа.
практики, в том числе учебная 36 часов.

производственная 156 часов (72 ч. вариатив).

Промежуточная аттестация 12 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	42						40
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	92	90	31	-	-	2	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	192	192		36	156	-	
	Всего:	326	310	50	36	156	4	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
<i>Раздел модуля 1.</i> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		42	
<i>МДК. 01.01.</i> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		40	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<i>Содержание</i>	7	
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	1	2
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов).	1	
	3. Технологические операции, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013).	1	
	4. Правила составления заявки на сырье, ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.	1	
	5. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1	
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 1.</i> Составление заявки на сырье для приготовления полуфабрикатов.	1	
<i>Практическое занятие № 2.</i> Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.	1	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала.</i>	12	
	1. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ по обработке овощей.	1	2
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	<i>Практическое занятие 3.</i> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.	1	2
	<i>Практическое занятие 4.</i> Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке экзотических и редких видов овощей.	1	2
	2. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей и грибов.	1	2
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1	2
	<i>В том числе практических занятий</i>	4	
	<i>Практическое занятие 5.</i> Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки и нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	1	2
	<i>Практическое занятие 6.</i> Расчет количества отходов при механической кулинарной обработке экзотических и редких видов овощей.	1	2
	<i>Практическое занятие 7.</i> Составление инструкционно - технологической схемы по эксплуатации картофелеочистительной и овощерезательной машин.	1	2
	<i>Практическое занятие 8.</i> Тренинг по организации работы и правила безопасной эксплуатации аппаратов для тонкого нарезания продуктов.	1	2
	4. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	2
	Самостоятельная работа № 1: Подготовить презентацию на тему: «Отходы овощей и их использование»	1	2
5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	2	
<i>Практическое занятие 9.</i> Тренинг по содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря,	1	2	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
	инструментов, посуды в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями и правилами ухода за ними.	1	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание учебного материала.	10	
	1. Требования к организации рабочих мест. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1	2
	2. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	1	2
	3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.	1	2
	4. <i>Обработка традиционных видов рыбы и нерыбного водного сырья.</i>	1	2
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.	1	2
	Самостоятельная работа № 2 «Сделать подборку видео - фильмов по теме: «Особенности обработки некоторых видов рыб»	1	2
	В том числе практических занятий	5	
	Практическое занятие 10. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	2
	Практическое занятие 11. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	1	2
Практическое занятие 12. Тренинг по обработке чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и обработки рыбы на филе.	1	2	
Практическое занятие 13. Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из экзотических видов рыб.	1	2	
Практическое занятие 14. Составление технологической схемы по обработке осетровой рыбы.	1	2	
Тема 1.4. Организация и	Содержание учебного материала.	11	
	1. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<i>Практическое занятие 15.</i> Организация рабочих мест по обработке и приготовлению полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.	1	2
	3. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	1	2
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	<i>Практическое занятие 16.</i> Составление технологической схемы по обработки ягнят, поросят, свиных голов.	1	2
	<i>Практическое занятие 17.</i> Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы, дичи, кролика.	1	2
	<i>Содержание учебного материала.</i>	2	
	4. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1	2
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1	2
	<i>В том числе практических занятий</i>	2	
	<i>Практическое занятие 18.</i> Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке.	1	2
	<i>Практическое занятие 19.</i> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	1	2
Контрольная работа № 1 по теме «Организация работы повара по обработки сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»	1	2	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		92	
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		90	
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<i>Содержание учебного материала.</i>	13	
	<i>1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, экзотических и редких видов овощей и грибов.</i>	1	2
	<i>2.Кулинарное назначение экзотических и редких видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.</i>	1	2
	<i>3.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов ,и экзотических овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.</i>	1	2
	<i>4.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов корнеплодов.</i>	1	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	<i>Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.</i>	1	2
	<i>Лабораторная работа №2.Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей</i>	1	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
	<i>Содержание учебного материала.</i>	2	
	5.Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов.	1	2
	6.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка капусты к фаршированию. Кулинарное использование, требование к качеству	1	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	3	
	<i>Лабораторная работа № 3.</i> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков	1	2
	<i>Лабораторная работа 4.</i> Обработка, нарезка салатно-шпинатных овощей и зелени.		2
	<i>Практическое занятие №1.</i> Заполнить таблицу ассортимента нарезки и кулинарного использования капустных, луковых.	1	2
	<i>Лабораторная работа № 5.</i> Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)		2
	7.Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных экзотических и редких овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1	2
Тема 2.2.	<i>Содержание учебного материала.</i>	9	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, требования к качеству, условия и сроки хранения, рыбы, нерыбного водного сырья.	1	2
	2. Кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1	2
	3.Способы подготовки рыбы к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы.	2	2
	4. Способы подготовки не рыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной.	1	2
	5.Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой),	1	2
	6. Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде.	1	2
	7. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1	2
	8. Условия и сроки хранения обработанной рыбы.	1	2
	9. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	1	2
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<i>Содержание учебного материала.</i>	22	
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из экзотических видов рыбы.	1	2
	2. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.	1	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	1	

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
	Практическое занятие №2 Составление схем обработки рыбы с косным скелетом.	1	2
	Содержание учебного материала.	8	
	3.Общее понятие о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1	2
	4.Последовательность приготовления полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши».	1	2
	5.Последовательность приготовления полуфабрикатов из рыбы порционный кусок непластованной рыбы (стейк).	1	2
	6.Последовательность приготовления полуфабрикатов из рыбы: филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка».	1	2
	7.Последовательность приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1	2
	8.Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы..	1	2
	9.Последовательность приготовления порционных полуфабрикатов, панированные в различных панировках.	1	2
	10. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	11	2
	Лабораторная работа № 6 Приготовление полуфабрикатов из рыбы: чистое филе, бабочка, рулетки.	1	2
	Лабораторная работа № 7 Приготовление порционных полуфабрикатов в различных панировках.	1	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
	<i>Лабораторная работа № 8</i> Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из рыбы.	1	2
	<i>Лабораторная работа № 9</i> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из рыбы	1	2
	<i>Лабораторная работа № 10</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (котлеты, биточки). Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
	<i>Лабораторная работа № 11</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (тефтели, тельное) Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
	<i>Лабораторная работа № 12</i> Приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (рулет, фрикадельки). Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
	<i>Лабораторная работа №13</i> Приготовления полуфабрикатов из рыбной котлетной массы (зразы). Требования к качеству, сроки хранения.	1	2
	<i>Практическое занятие №3</i> Составление схем обработки рыбы(осетровых пород)	1	2
	<i>Практическое занятие №4</i> Составления схем обработки рыбы(сибас, дораду, барабулька)	1	2
	<i>Практическое занятие №5</i> Определения качества полуфабрикатов из экзотических видов рыб и нерыбного водного сырья органолептическим методом	1	2
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала.</i>	11	
	1.Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1	2
	2. Требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	1	2
	3.Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
	4.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса говяжьей полутуши.	1	2
	5.Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья. Хранение, кулинарное назначение частей говяжьей туши.	1	2
	6.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса бараньей туши	1	2
	7.Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья. Хранение, кулинарное назначение частей бараньей туши.	1	2
	8.Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса телятины.	1	2
	9. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья. Хранение, кулинарное назначение частей туши.	1	2
	10. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Хранение, кулинарное назначение	1	2
	11. Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Кулинарное назначение.	1	2
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<i>Содержание учебного материала.</i>	17	
	1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	1	2
	2.Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса и мясного сырья.	1	2
	3.Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	1	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
	4.Последовательность приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, телятины	1	2
	5.Последовательность приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины,	1	2
	6.Последовательность приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.баранины,	1	2
	7.Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов	1	2
	8.Последовательность приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без.	1	2
	9.Последовательность приготовления полуфабрикатов из рубленой массы. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	1	
	Лабораторная работа №14 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	1	2
	<i>Содержание учебного материала.</i>	2	
	10.Технологический процесс обработки и подготовки мяса для сложных блюд	1	2
	11.Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса предназначенных для дальнейшего использования.	1	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	5	
	Практическое занятие №6 Составление схем приготовления крупнокусковых, полуфабрикатов из мяса (ростбиф, карбонат).	1	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
	<i>Лабораторная работа №15</i> Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	1	2
	<i>Лабораторная работа №16</i> Приготовление кнельной массы	1	2
	<i>Лабораторная работа №17</i> Приготовление маринадов для мясных полуфабрикатов.	1	2
	<i>Практическое занятие №7</i> Составление схем обработки говяжьих, свиных языков	1	2
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание учебного материала.</i>	4	
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика.	1	2
	2. Оценка качества и безопасности домашней птицы, пернатой дичи, кролика	1	2
	3. Подготовка домашней птицы и пернатой дичи, кролика для приготовления сложных блюд	1	2
	4. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1	2
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<i>Содержание учебного материала.</i>	13	
	1. Классификация, ассортимент, характеристика полуфабрикатов из домашней птицы. Требования к качеству.	1	2
	2. Технологический процесс приготовления порционных, полуфабрикатов из дичи (перепела)..	1	2
	3. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из дичи (перепела).	1	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
	4. Технология приготовления котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	2
	5. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из перепела предназначенных для дальнейшего использования.	1	2
	6. Органолептическая оценка качества и безопасности пернатой дичи (перепела).	1	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	7	
	Практическое занятие №8 Составление таблиц приготовление полуфабрикатов из перепела.	1	2
	Лабораторная работа №18 Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из перепела	1	2
	Лабораторная работа №19 Приготовление котлетной массы из перепела (котлета с перепелиным яйцом)	1	2
	Практическое занятие №9 Нормы выхода мякоти при механической обработки сельскохозяйственной птицы	1	2
	Практическое занятие № 10 Нормы выхода тушки отходов и пищевых обработанных субпродуктов при механической обработки сельскохозяйственной птицы	1	2
	Лабораторная работа № 20 Приготовление рубленых полуфабрикатов из перепела (крокеты)	1	2
	Лабораторная работа № 21 Приготовление фаршей для фарширования птицы	1	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Самостоятельная работа № 1: Ответить на контрольные вопросы по теме: Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.	1	2

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
Самостоятельная работа № 2:	Составить ситуационные задачи по теме: Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов.	1	2
Контрольная работа № 2	«Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него»	1	
Всего :		92	

<p>Учебная практика ПМ.01 Виды работ:</p>	36
<p>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. 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.</p>	
<p>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.</p>	
<p>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</p>	
<p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p>	
<p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p>	
<p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во 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>	
<p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p>	
<p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p>	
<p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
<p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p>	
<p>11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p>	
<p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p>	
<p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	
<p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p>	

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.	
17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.	
Производственная практика ПМ.01	156
Виды работ:	
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	
4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	
7. 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.	
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	
Всего	326

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и 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.

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

3.2. 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. ты 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. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. 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.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. 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.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. 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.
23. 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.
24. 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.

3.2.2. 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>

3.2.3. 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, соответствие 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 технологического оборудования, производственного инвентаря, 	<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;</p>

	<p>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 правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p><i>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</i></p>
<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 разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного 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; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • 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) дегустация в процессе приготовления, 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 выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>

	рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<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; 	- заданий для самостоятельной работы
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	- заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
	<ul style="list-style-type: none"> – – – – 	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – 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 связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

<p>ЛР 13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. – Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. – Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. 	
<p>ЛР 16 Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. – Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа. – Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. 	
<p>ЛР 17 Гибко реагирующий на проявление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.</p>		
<p>ЛР 18 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Оценка собственного продвижения, личностного развития. – Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов. – Ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности. 	
<p>ЛР 19 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.</p>		
<p>ЛР 20 Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении</p>		<ul style="list-style-type: none"> Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики. – Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. –

себя или других людей)	Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа.	
<p>ЛР 21 Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому человеку</p>	<p>– Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах.</p>	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 25910413180194252715292873429998908689710672404

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 30.08.2023 по 29.08.2024