

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

2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	24
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

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 14	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.

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.

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 инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавать недоброкачественные продукты; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения приностей и приправ; - проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение

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

	<p><i>неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>производить расчет массы отходов и потерь при механической кулинарной обработке продуктов.</i>
Знания:	<ul style="list-style-type: none"> - <i>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);</i> - <i>видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;</i> - <i>требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</i> - <i>ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</i> - <i>способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</i> - <i>физико-химические процессы, формирующие качество кулинарной продукции;</i> - <i>особенности применения современного холодильного оборудования для хранения сырья и полуфабрикатов;</i> - <i>методы охлаждения продуктов до близкриоскопической температуры;</i> - <i>отходы и потери массы сырья;</i> - <i>современную упаковку пищевых и скоропортящихся продуктов;</i> - <i>характеристики технологических процессов кулинарной обработки сырья;</i> - <i>показатели качества организационной системы производства ХАССП и системы государственных стандартов;</i> - <i>механическую кулинарную обработку десертных овощей;</i> - <i>расчеты при механической кулинарной обработке овощей;</i> - <i>отходы овощей и их использование;</i> - <i>методы подготовки к использованию продуктов переработки овощей;</i> - <i>организацию промышленного производства полуфабрикатов из овощей;</i> - <i>особенности обработки отдельных видов овощного сырья в европейской кухне;</i> - <i>аналоги отечественной и французской нарезки овощей;</i> - <i>особенности обработки некоторых видов рыб (треска, камбала, хек, сельдь соленая);</i> - <i>этапы обработки осетровой рыбы;</i> - <i>особенности обработки рыбы для фарширования (судак, щука);</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 368 часов

в том числе в форме практической подготовки 266 часов.

Из них на освоение МДК 146 часов. (освоение МДК.01.01 – 42 ч (10 ч. вариатив); МДК.01.02 – 104 ч (20 ч. вариатив))

в том числе самостоятельная работа 4 часа.
 практики, в том числе учебная 108 часов (36 ч. вариатив).
 производственная 108 часов (36 ч. вариатив).

Консультации -6 часов

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	216	216		108	108	-	
ПК 1.1-1.4	Консультации	6						
ПК 1.1-1.4	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	368	346	50	108	108	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	<i>Содержание учебного материала.</i>	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
	<i>4. 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
	<i>В том числе практических занятий</i>	5	
	<i>Практическое занятие 10.</i> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	1	2
	<i>Практическое занятие 11.</i> Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.	1	2
	<i>Практическое занятие 12.</i> Тренинг по обработке чешуйчатой, бесчешуйчатой рыбы и обработки рыбы на филе.	1	2
<i>Практическое занятие 13.</i> Составление технологической схемы приготовления полуфабрикатов из экзотических видов рыб.	1	2	
<i>Практическое занятие 14.</i> Составление технологической схемы по обработки осетровой рыбы.	1	2	
Тема 1.4. Организация и	<i>Содержание учебного материала.</i>	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	Практическое занятие 15. 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
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 16. Составление технологической схемы по обработке ягнят, поросят, свиных голов.	1	2
	Практическое занятие 17. Органолептическая оценка качества и безопасности домашней птицы, дичи, кролика.	1	2
	Содержание учебного материала.	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
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие 18. Расчет массы брутто мяса при механической кулинарной обработке.	1	2
	Практическое занятие 19. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.	1	2
Контрольная работа № 1 по теме «Организация работы повара по обработке 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	
	1.Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, экзотических и редких видов овощей и грибов.	1	2
	2.Кулинарное назначение экзотических и редких видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.	1	2
	3.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов ,и экзотических овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	1	2
	4.Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов корнеплодов.	1	2
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	2	
	<i>Лабораторная работа № 1.</i> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.	1	2
	<i>Лабораторная работа №2.</i> Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей	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	
	<i>1.Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из экзотических видов рыбы.</i>	1	2
	<i>2. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.</i>	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
	<i>Практическое занятие №2</i> Составление схем обработки рыбы с костью скелетом.	1	2
	<i>Содержание учебного материала.</i>	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
	<i>В том числе практических занятий и лабораторных работ</i>	11	2
	<i>Лабораторная работа № 6</i> Приготовление полуфабрикатов из рыбы: чистое филе, бабочка, рулетики.	1	2
	<i>Лабораторная работа № 7</i> 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). Требование 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	
	<i>Лабораторная работа №14</i> 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	
	<i>Практическое занятие №6</i> 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	2
Консультации		6	
Экзамен		6	
Всего :		104	

<p>Учебная практика ПМ.01 Виды работ:</p>	108
<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.	
<i>Производственная практика ПМ.01</i>	108
<i>Виды работ:</i>	
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	
<i>Экзамен по модулю</i>	6
<i>Всего</i>	368

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 рецептов 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 рецептов 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 практике; - 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>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</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; • отдельное 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; <ul style="list-style-type: none"> – 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 отпуска 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: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике;</p>

<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>рекомендаций по улучшению плана</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>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ОК.03 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>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p>
<p>ОК 04. 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>- заданий экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ОК. 05 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. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<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 14 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. 	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890538

Владелец Шахбазян Вера Арамовна

Действителен с 27.09.2023 по 26.09.2024