

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРГАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЛЕБЯЖЬЕВСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ
(КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС)»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»

2017 г.

Рабочая программа профессионального модуля **«Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Лебяжьевский агропромышленный техникум (казачий кадетский корпус)»

Разработчики:

Шатунова Н.В. - преподаватель дисциплин профессионального цикла ГБПОУ «Лебяжьевский агропромышленный техникум (казачий кадетский корпус)»

Утверждена на заседании ^{_____}Совете техникума ГБПОУ
Протокол от « » марта 2017 г. №

Председатель Совета техникума _____ (А.А. Киселев)

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
МОДУЛЯ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля «**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**» является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

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, 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, птицы, дичи.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;

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

рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

иметь практический опыт в:

подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;

приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – **242** часа, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - **98 часов**, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **90 часов**;

самостоятельной работы обучающегося– **8 часов**;

учебной и производственной практики – **144 часа**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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, кролик.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Спецификация профессионального модуля

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	<p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</p> <p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья продуктов;</p>	<p>Участок для обработки и приготовления полуфабрикатов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер (для тонкого измельчения продуктов), процессор</p>

	<p>регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</p> <p>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</p> <p>-править кухонные ножи;</p> <p>-соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</p> <p>-проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</p>	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <p>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</p>	<p>кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп, машина для вакуумной упаковки.</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>моечная ванна двухсекционная</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный, стеллаж передвижной. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски</p>
--	---	--	--

<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>-включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</p> <p>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</p>	<p>нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические), таяка, ручной, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, расходные материалы: стрейч-пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
<p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>-выбирать, подготавливать рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p>		
<p>Подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья; мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p>	<p>-оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>-оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документа оборота;</p> <p>-пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>-сверять соответствие получаемых продуктов заказу накладным;</p>	<p>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>-правила оформления заявок на склад;</p> <p>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества сырья материалов;</p> <p>-правила снятия остатков;</p>	

	<p>-проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов; - сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов; - обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; - своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>-правила обращения с тарой поставщика; - ответственность за сохранность материальных ценностей; - правила поверки весоизмерительного оборудования; - правила приема продуктов по количеству и качеству; -правила снятия остатков на рабочем месте; -правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>	
--	--	--	--

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>-безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<p>Участок для обработки сырья: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный. <u>Механическое оборудование:</u> процессор кухонный, овощерезка или привод универсальный с механизмами для нарезки</p>
<p>Обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи</p>	<p>-распознавать недоброкачественные продукты; -владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; -выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p>	<p>-методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; -способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; -способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; -способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; -санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки,</p>	<p>овощей, рыбчистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки <u>Оборудование для мытья посуды:</u> моечная ванна двухсекционная <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный,</p>

	<p>-обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте</p>	<p>подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p>	<p>стеллаж передвижной. <u>Инвентарь, инструмент, кухонная посу-да:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «повар-ская тройка»,</p>
<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p>	<p>-различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья;</p>	<p>-правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов</p>	<p>нож для разделки, обвалки мяса; мусат для заточки ножей, пинцет рыбчистка ручная;</p>
<p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>-осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; -соблюдать условия сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки</p>		<p>корзины для органических и неорганических отходов, горелка газовая ручная для опаливания птицы, дичи; расходные материалы: стрейч-пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовкук реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий изрыбыи нерыбного водного сырья

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; -владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; -выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p>	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиями срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</p>	<p>Участок для приготовления полуфабрикатов: <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф Холодильный шкаф-морозильный, шкафа интенсифицированной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина. <u>Механическое оборудование:</u> блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка электрическая <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки.</p>

<p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов передупаковкой, комплектованием;</p> <p>-выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</p> <p>-обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>-соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p> <p>применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</p> <p>-техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>правила заполнения этикеток;</p> <p>-правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</p> <p>-требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вестиучет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p>	<p>-ассортимент и цена на полуфабрикаты на день принятия платежей;</p> <p>-правила торговли; виды оплаты по платежам;видыи характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>-видыи правила осуществления кассовых операций;</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; -владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; -разрешать проблемы в рамках своей компетенции 	<ul style="list-style-type: none"> -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, -степень ответственности за правильность расчетов потребителями; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; 	<p>Расходные материалы:</p> <ul style="list-style-type: none"> -стрейч-пленка для пищевых продуктов, -пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, -перчатки силиконовые
--	---	---	--

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов различного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи различного ассортимента, в том числе региональных</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основных ингредиентов, применения ароматических веществ; -выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; 	<p>Участок для приготовления полуфабрикатов:</p> <p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)</p>

	<p>-править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>-способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки / порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; -правила утилизации пищевых и непищевых отходов</p>	<p>мясорубка, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, привод универсальный с механизмами для протирания, взбивания, <u>Оборудование для упаковки-</u></p>
<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>-проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; -выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; -эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство комплектованных, упакованных полуфабрикатов; -соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); -применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>-ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; -техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; -правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; -требования к условиям хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p><u>ки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> моечная ванна двухсекционная <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной <u>Инвентарь, инструмент</u> <u>ы, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СМ») или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы</p>

<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>-рассчитывать стоимость полуфабрикатов, учесть реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; -принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; -консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>-ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; -виды оплаты по платежам; виды характеристика контрольно-кассовых машин; -виды правила осуществления кассовых операций; -правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; -правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; - правила общения с потребителями; базовый запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>	<p>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, лопатки (металлические), таялка, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов, расходные материалы: стрейч- пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
---	---	---	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля ПМ.01 «Приготовление и подготовка как реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарных			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов							
ПК 1.1-1.4 ОК 01-02,04-07	Раздел 01 Организация подготовки к приготовлению, реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		32	18			
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов							
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07,09,10	Раздел 01 Приготовление и подготовка как реализации и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного		58	30	8		
	Учебная практика	72					
	Производственная практика	72					
	ДЭ						
	Всего:	242					

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)</i>	<i>Объем часов</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>
МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		32
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательность этапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него. Организация хранения сырья и готовых полуфабрикатов	Уровень освоения 2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание 1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов. 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	Уровень освоения 2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 1. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 2. Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (овощерезки)	4

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	Уровень освоения 2	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Практическое занятие 3. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки			4
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	Уровень освоения 2	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Практическое занятие 5. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика			2
	Практическое занятие 6. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы			2
	Практическое занятие 7. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера			4

Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
Раздел модуля 2.		58
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		58
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание	Уровень освоения
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов	2
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.	2
	3. Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. Условия и сроки хранения обработанных охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов	2
	Тематика учебных занятий	4
Лабораторная работа № 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов		2

	Лабораторная работа № 2. Обработка, нарезка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2	
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	Уровень освоения	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.	2	
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы. 3. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности обработанной рыбы, условия и сроки хранения обработанной рыбы	2	
	4. Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, условия и сроки хранения нерыбного водного сырья.	2	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	Уровень освоения	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты панированные в различных панировках. Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	**	
	3. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	**	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.		4
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы		4
Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья		4	
Тема 2.4 Обработка, подготовка	Содержание	Уровень освоения	
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к	2	

мяса, мясных продуктов	качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i> .			
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.			
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2		
	4. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение			
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание	Уровень освоения		
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2	4	
	2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ			6
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.			2
Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без			4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	Уровень освоения		
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	2	2	
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2		
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание	Уровень освоения		
	1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	4	
	2. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение,	2		

	требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8
	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		4
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.		4
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2			
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 	8	
Учебная практика ПМ 01			
Виды работ:			
	<ol style="list-style-type: none"> 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. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 	72	

<ol style="list-style-type: none"> 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во 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.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде. 16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. 	
<p>Производственная практика ПМ 01 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. 	72

<p>5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.</p> <p>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</p>	
<i>Всего</i>	242

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного производства», учебного кулинарного цеха.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет - мультимедийный проектор.

**Оборудование WSR: лаборатории технологии приготовления пищи с учетом требований*

- Овощерезки электрические
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi(max200°C)** или аналог
- Холодильник •
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол смоечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**•
- Стол производственный сбортом
- Шкаф интенсивной заморозки**• Морозильник**
- Кухонный комбайн Thermomix**
- Взбивальная машина**
- Аппарат для вакуумирования**
- Слайсер**
- Посудомоечная машина**
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero** или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи** кухонные, шкафы)

- Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные**и другая посуда), приборы для дегустации**
- Кухонная посуда и инвентарь**

*Примечание: **-по требованиям WSR/WSR*

4.2. Информационное обеспечение обучения Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для обучающихся:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 128 с
3. Анфимова Н.А. Кулинария. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2015. – 400 с.
4. Дубровская, Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. - 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. - 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. - 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. - 1-е изд. – М.: Академия, 2014. – 288 с.
9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» – М.: Академия, 2014.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. - 4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. - 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
3. Потапова, И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. - 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. - 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 64 с.

5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.
6. Чуканова Н. В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. - 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» от 2 августа 2013 г. № 798,
3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н,
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.
5. Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООПСПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Интернет-ресурсы для преподавателя:

1. <http://art-cooking.ru>
2. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>
3. www.chefs.ru
4. www.povarenok.ru
5. www.supercook.ru

4.3. Организация образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда». Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п.3.1. Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОССПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики. Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО. Мастера производственного обучения: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики-представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера. Наставники-представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера. Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

-педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»; -

педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;

-педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда; -педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<p>ПК 1.1.-1.4</p>	<p>МДК 01. 01</p> <p>Знания:</p> <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.</p> <p>Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.</p> <p>Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования),</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка на сформированности ПК и ОК демонстрационном экзамене</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>		
	<p>Умения: Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>

	<p>Действия: Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, приготовлении полуфабрикатов из них; Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p>ПК 1.1-1.4</p>	<p>МДК 01.02 Знания: Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>		
	<p>Умения: Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i> <i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i> <i>-Точность оценки</i> <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i> <i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>

	<p>требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации пищевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	---

	<p>Проверить качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>		
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p> <p>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>		

