**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для**

**блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

Бохан 2018 г.



**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Боханский аграрный техникум»

**Разработчик:**

Ситникова Валентина Вячеславовна, преподаватель спец. дисциплин

**Рецензент:**

(от работодателя)

ИП «Стогов В.М.» руководитель В.М. Стогов

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ 4

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. [СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 19](#_TOC_250001)
2. [УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ 29](#_TOC_250000)
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 34

***ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)***

* 1. ***ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГОМОДУЛЯ***
     1. ***Область применения программы***

*Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО*

## 43.01.09 Повар, кондитер

## Цель и планируемые результаты освоения профессиональногомодуля

В результате изучения профессионального модуля студент 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.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

## Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля. Спецификация ПК/ разделов профессионального модуля

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Формируемые компетенции*** | ***Название раздела*** | | |
| ***Действия (дескрипторы)*** | ***Умения*** | ***Знания*** |
| ***Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента*** | | | |
| ***ПК 1.1.***  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, | Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды, инструментов передиспользованием.  Выбирать, рационально размещать на рабочем | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в  организации питания. Виды, назначение,  правила безопасной эксплуатации |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| полуфабрикатов в | домашней птицы, дичи | месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с  инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Проводить текущую уборку рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Владеть техникой ухода за  весоизмерительным оборудованием.  Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.  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 | технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  Способы правки  кухонных ножей Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.  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.  Возможные последствия нарушения санитарии игигиены.  Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназна-ченных для  последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение |
| соответствии с |  |
| инструкциями и |  |
| регламентами. |  |
|  | Подбор, подготовка к | 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 |
|  | работе, проверка |
|  | технологического |
|  | оборудования, |
|  | производственного |
|  | инвентаря, инструментов, |
|  | весоизмерительных |
|  | приборов |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.  Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда | упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.  Виды, назначение столовой посуды, столовых приборов.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. |
| Подготовка рабочего места | Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов.  Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты |
| для порционирования |
| (комплектования), |
| упаковки на вынос |
| готовых полуфабрикатов |
| ***ОК 01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | проблемных ситуаций в | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте. | работать и жить. |
| применительно к | решении задач | Анализировать задачу | Основные источники |
| различным | профессиональной | и/или проблему и | информации и |
| контекстам | деятельности. | выделять её составные | ресурсы для решения |
|  | Определение этапов | части. | задач и проблем в |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | профессиональном |
|  | Определение потребности в | эффективно искать | и/или социальном |
|  | информации. | информацию, | контексте. |
|  | Осуществление | необходимую для | Алгоритмы |
|  | эффективного поиска. | решения задачи и/или | выполнения работ в |
|  | Выделение всех | проблемы. | профессиональной и |
|  | возможных источников | Составлять план | смежных областях. |
|  | нужных ресурсов, в том | действия. | Методы работы в |
|  | числе неочевидных. | Определять | профессиональной и |
|  | Разработка детального | необходимые ресурсы. | смежных сферах. |
|  | плана действий. | Владеть актуальными | Структура плана для |
|  | Оценка рисков на каждом | методами работы в | решения задач |
|  | шагу. | профессиональной и | Порядок оценки |
|  | Оценка плюсов и минусов | смежных сферах. | результатов решения |
|  | полученного результата, | Реализовать | задач |
|  | своего плана и его | составленный план. | профессиональной |
|  | реализации, предложение | Оценивать результат и | деятельности |
|  | критериев оценки и | последствия своих |  |
|  | рекомендаций по | действий |  |
|  | улучшению плана | (самостоятельно или с |  |
|  |  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. Работать в | Участие вделовом | Организовывать работу | Психология |
| коллективе и | общении для эффективного | коллектива и команды | коллектива |
| команде, | решения деловых задач | Взаимодействовать с | Психология личности |
| эффективно | Планирование | коллегами, | Основы проектной |
| взаимодействовать с | профессиональной | руководством, | деятельности |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| коллегами, руководством, клиентами. | деятельность | клиентами. |  |
| *ОК 7*Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической  безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической  безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической  безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Путиобеспечения  ресурсосбережения. |
| ***Раздел модуля 2. Обработка овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика*** | | | |
| ***ПК 1.2.***  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика | Подготовка к  использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов | Оценивать  наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота.  Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным.  Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов.  Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктовв соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарногососедства. | 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 дляэкспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.  Правила обращения с тарой поставщика.  Ответственност ь за сохранность материальных ценностей.  Правила поверки весоизмерительного оборудования.  Правила приема |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов.  Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями.  Обеспечивать расход пищевого  сырья, продуктов, расходных материалов в  соответствии с нормативами.  Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья | прдуктов по количеству и качеству.  Правила снятия остатков нарабочем месте.  Правила проведения контрольного взвешивания продуктов |
| Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи | Распознавать недоброкачественные продукты.  Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевогосырья.  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 обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.  Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья,продуктов.  Способы удаления излишней горечи из отдельных видововощей.  Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки ихранения.  Санитарно- |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 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 | гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов.  Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. |
| Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов | 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. | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.  Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.  Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.  Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности |
| Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.  Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.  Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов.  Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.  Безопасно использовать оборудование для упаковки | в организации питания.  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.  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 |
| ***ОК 01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | проблемные ситуации в | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте; | работать и жить; |
| применительно к | решении задач | Анализировать задачу | Основные источники |
| различным | профессиональной | и/или проблему и | информации и |
| контекстам | деятельности | выделять её составные | ресурсы для решения |
|  | Определение этапов | части; | задач и проблем в |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | профессиональном |
|  | Определение потребности в | эффективно искать | и/или социальном |
|  | информации | информацию, | контексте. |
|  | Осуществление | необходимую для | Алгоритмы |
|  | эффективного поиска. | решения задачи и/или | выполнения работ в |
|  | Выделение всех | проблемы; | профессиональной и |
|  | возможных источников | Составить план | смежных областях; |
|  | нужных ресурсов, в том | действия, | Методы работы в |
|  | числе неочевидных. | Определить | профессиональной и |
|  | Разработка детального | необходимые ресурсы; | смежных сферах. |
|  | плана действий | Владеть актуальными | Структура плана для |
|  | Оценка рисков на каждом | методами работы в | решения задач |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | шагу  Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана. | профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности |
| *ОК 7*Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Путиобеспечения  ресурсосбережения. |
| ***Раздел модуля 3.*** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного  ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья | | | |
| ***ПК1.3.*** | Приготовление  полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать  правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.  Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.  Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.  Править кухонные ножи.  Нарезать, | 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 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | измельчать рыбу  вручную или механическим способом.  Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья.  Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в  измельченном виде.  Соблюдать санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Выбирать в  соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,посуду | полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья 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 |
|  | Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов | Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием.  Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.  Эстетично упаковывать, | Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.  Техника |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.  Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.  Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).  Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | 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 |
|  | Ведение расчетов с  потребителями при отпуске продукции на вынос.  Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с  прилавка/раздачи | Рассчитывать  стоимость полуфабрикатов.  Вести учет 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 | Ассортимент и  цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.  Правила торговли.  Виды оплаты по платежам.  Виды и характеристика контрольно- кассовых машин, 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.  Базовый словарный запас на иностранном языке. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Правила, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***ОК 01*** | Распознавание сложных | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | проблемные ситуации в | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | различных контекстах. | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | Проведение анализа | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | сложных ситуаций при | контексте; | работать и жить; |
| применительно к | решении задач | Анализировать задачу | Основные источники |
| различным | профессиональной | и/или проблему и | информации и |
| контекстам | деятельности | выделять её составные | ресурсы для решения |
|  | Определение этапов | части; | задач и проблем в |
|  | решения задачи. | Правильно выявлять и | профессиональном |
|  | Определение потребности в | эффективно искать | и/или социальном |
|  | информации | информацию, | контексте. |
|  | Осуществление | необходимую для | Алгоритмы |
|  | эффективного поиска. | решения задачи и/или | выполнения работ в |
|  | Выделение всех | проблемы; | профессиональной и |
|  | возможных источников | Составить план | смежных областях; |
|  | нужных ресурсов, в том | действия, | Методы работы в |
|  | числе неочевидных. | Определить | профессиональной и |
|  | Разработка детального | необходимые ресурсы; | смежных сферах. |
|  | плана действий | Владеть актуальными | Структура плана для |
|  | Оценка рисков на каждом | методами работы в | решения задач |
|  | шагу | профессиональной и | Порядок оценки |
|  | Оценивает плюсы и | смежных сферах; | результатов решения |
|  | минусы полученного | Реализовать | задач |
|  | результата, своего плана и | составленный план; | профессиональной |
|  | его реализации, предлагает | Оценивать результат и | деятельности |
|  | критерии оценки и | последствия своих |  |
|  | рекомендации по | действий |  |
|  | улучшению плана. | (самостоятельно или с |  |
|  |  | помощью наставника). |  |
| ОК 04. Работать в | Участие вделовом | Организовывать работу | Психология |
| коллективе и | общении для эффективного | коллектива и команды | коллектива |
| команде, | решения деловых задач | Взаимодействовать с | Психология личности |
| эффективно | Планирование | коллегами, | Основы проектной |
| взаимодействовать с | профессиональной | руководством, | деятельности |
| коллегами, | деятельность | клиентами. |  |
| руководством, |  |  |  |
| клиентами. |  |  |  |
| *ОК 7* Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| сохранению | экологической | экологической | экологической |
| окружающей среды, | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| ресурсосбережению, | профессиональной | Определять | ведении |
| эффективно | деятельности; | направления | профессиональной |
| действовать в | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| чрезвычайных | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| ситуациях. | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
|  |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения. |
| ***Раздел модуля 4.*** Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов  разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи | | | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***ПК1.4.*** | Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных | Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов.  Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.  Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.  Править кухонные ножи.  Нарезать, измельчать мясо, птицу вручную или механическим способом.  Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи.  Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в  измельченном виде.  Соблюдать санитарно- гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.  Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.  Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе | 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 мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числерегиональных.  Методы приготовления полуфабрикатов.  Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.  Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы,дичи |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.  Выбирать в  соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,посуду |  |
|  | Порционирование (комплектование), упаковка  на вынос, хранение полуфабрикатов | 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 скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.  Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).  Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения | 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 |
|  | Ведение расчетов с потребителями приотпуске  продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с  прилавка/раздачи | Рассчитывать стоимость  полуфабрикатов.  Вести учет реализованных полуфабрикатов.  Пользоваться контрольно-кассовыми | Ассортимент и  цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.  Правила торговли. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 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 | Виды оплаты по платежам.  Виды и характеристика контрольно- кассовых машин, 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.  Базовый словарный запас на иностранном языке.  Правила, техника общения, ориентированная на потребителя |
| ***ОК 01*** | Проведение анализа | Распознавать задачу | Актуальный |
| Выбирать способы | сложных ситуаций при | и/или проблему в | профессиональный и |
| решения задач | решении задач | профессиональном | социальный контекст, |
| профессиональной | профессиональной | и/или социальном | в котором приходится |
| деятельности, | деятельности | контексте. | работать и жить; |
| применительно к | Определение этапов | Анализировать задачу | Основные источники |
| различным | решения задачи. | и/или проблему и | информации и |
| контекстам | Определение потребности в | выделять её составные | ресурсы для решения |
|  | информации, | части. | задач и проблем в |
|  | осуществление | Правильно выявлять и | профессиональном |
|  | эффективного поиска. | эффективно искать | и/или социальном |
|  | Разработка детального | информацию, | контексте. |
|  | плана действий. | необходимую для | Алгоритмы |
|  | Оценка рисков на каждом | решения задачи и/или | выполнения работ в |
|  | шагу. | проблемы. | профессиональной и |
|  | Оценивает плюсы и | Составить план | смежных областях; |
|  | минусы полученного | действия, | Методы работы в |
|  | результата, своего плана и | определить | профессиональной и |
|  | его реализации, предлагает | необходимые ресурсы. | смежных сферах. |
|  | критерии оценки и | Владеть актуальными | Структура плана для |
|  | рекомендации по | методами работы в | решения задач |
|  | улучшению плана. | профессиональной и | Порядок оценки |
|  |  | смежных сферах. | результатов решения |
|  |  | Реализовать | задач |
|  |  | составленный план. | профессиональной |
|  |  | Оценивать результат и | деятельности |
|  |  | последствия своих |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | действий (самостоятельно или с помощью наставника). |  |
| ОК 04. Работать в коллективе и  команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Участие в деловом общении для эффективного  решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности Основы проектной деятельности |
| *ОК 7* Содействовать | Соблюдение правил | Соблюдать нормы | Правила |
| сохранению | экологической | экологической | экологической |
| окружающей среды, | безопасности при ведении | безопасности | безопасности при |
| ресурсосбережению, | профессиональной | Определять | ведении |
| эффективно | деятельности; | направления | профессиональной |
| действовать в | Обеспечивать | ресурсосбережения в | деятельности |
| чрезвычайных | ресурсосбережение на | рамках | Основные ресурсы |
| ситуациях. | рабочем месте | профессиональной | задействованные в |
|  |  | деятельности по | профессиональной |
|  |  | профессии | деятельности |
|  |  | (специальности) | Пути обеспечения |
|  |  |  | ресурсосбережения |

*Раздел заполняется разработчиком программы самостоятельно на основе функционального анализа*

*Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:*

* *анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;*
* *анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.*
* *обсуждения с заинтересованными работодателями.*

## .

## СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

* + 1. ***Структура профессионального модуля***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Коды профес- сиональ- ных общих компете нций* | *Наименования разделов профессионального модуля\** | *Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)* | *Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)* | | | | | *Практика* | |
| *Обязательные аудиторные учебные занятия* | | | *внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа* | | *учебная, часов* | *производственная часов*  *(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
| *всего, часов* | *в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов* | *в т.ч., курсовая проект (работа)\*, часов* | *всего, часов* | *в т.ч., курсовой проект (работа)\*, часов* |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* |
| *ПК 1.1.-*  *1.4. ОК* | ***Раздел модуля 1.*** Организация приготовления , подготовки к реализации и хранениякулинарных полуфабрикатов. | *32* | *32* | *18* | *\** | *6* | *\** | *\** | *\** |
| *ПК 1.1.-*  *1.4* | ***Раздел модуля 2.****Процессы приготовления, подготовки к реализациикулинарных п-ов* | *180* | *180* | *30* | *36* | *\** | *\** |
| *ПК 1.1-*  *1.4* | *Учебная и производственная практика* | *144* |  | | | | | *72* | *72* |
| *ПК 1.1-*  *1.4* | *Демонстрационный экзамен* | *12* |  | | | | |  |  |
|  | ***Всего:*** | ***356*** | ***212*** | ***48*** | ***\**** | ***\**** | ***\**** | ***72*** | ***72*** |

*\* Только для программы подготовки специалистов среднего звена*

\* Раздел профессионального модуля – часть программы профессионального модуля, которая характеризуется логической завершенностью и направлена на освоение одной или нескольких профессиональных компетенций. Раздел профессионального модуля может состоять из междисциплинарного курса или его части и соответствующих частей учебной и производственной практик. Наименование раздела профессионального модуля должно начинаться с отглагольного существительного и отражать совокупность осваиваемых компетенций

*Ячейки в столбцах 3, 4, 7, 9, 10 заполняются жирным шрифтом, в 5, 6, 8 - обычным. Если какой-либо вид учебной работы не предусмотрен, необходимо в соответствующей ячейке поставить прочерк. Количество часов, указанное в ячейках столбца 3, должно быть равно сумме чисел в соответствующих ячейках столбцов 4, 7, 9, 10 (жирный шрифт) по горизонтали. Количество часов, указанное в ячейках строки*

*«Всего», должно быть равно сумме чисел соответствующих столбцов 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 по вертикали. Количество часов, указанное в ячейке столбца 3 строки «Всего», должно соответствовать количеству часов на освоение программы профессионального модуля в пункте*

*1.3 паспорта программы. Количество часов на самостоятельную работу обучающегося должно соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Сумма количества часов на учебную и производственную практику (в строке «Всего» в столбцах 9 и 10) должна соответствовать указанному в пункте 1.3 паспорта программы. Для соответствия сумм значений следует повторить объем часов на производственную практику по профилю специальности (концентрированную) в колонке «Всего часов» и в предпоследней строке столбца*

*«Производственная, часов». И учебная, и производственная (по профилю специальности) практики могут проводиться параллельно с теоретическими занятиями междисциплинарного курса (рассредоточено) или в специально выделенный период (концентрированно).*

## 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, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)*** | | ***Объем часов*** |
| ***1*** | ***2*** | | ***3*** |
| ***Раздел модуля 1.***  Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | ***72*** |
| ***МДК. 01.01.***  Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов | | | ***72*** |
| ***Тема 1.1.***  Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***12*** |
| 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Характеристика, последовательностьэтапов. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов изнего. 3. Организация хранения сырья и готовыхполуфабрикатов | ***2*** |
| ***Тема 1.2.***  Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***16*** |
| 1. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, характеристика, последовательность этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организацииработ. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей игрибов. 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированномвиде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | ***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 (картофелеочистительной машины, овощерезки) | | *4* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Тема 1.3.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** |  |
| Организация и | 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 изних. 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированномвиде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода заними | ***2*** |  |
| техническое оснащение |  |
| работ по обработке рыбы и |  |
| нерыбного водного сырья, |  |
| приготовлению полуфабрикатов из них | ***16*** |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
|  | ***Практическое занятие 3.*** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.  Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки | | *6* |
| ***Тема 1.4.*** | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** |  |
| Организация и | 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 изних. 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированномвиде. 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода заними | ***2*** |  |
| техническое оснащение |  |
| работ по обработке мясных |  |
| продуктов, домашней |  |
| птицы, дичи, кролика, |  |
| приготовления полуфабрикатов из них | ***10*** |
|  | ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***6*** |
|  | ***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 | | ***2*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 1:***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативныхдокументов. 4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологическогооборудования. 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 ипрезентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно- образовательныхресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочихмест. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела. | | | ***14*** |
| **Раздел модуля 2.**  **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | | ***132*** |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | ***132*** |
| ***Тема 2.1***  Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***16*** |
| 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 игрибов. | ***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*** | | ***12*** |
| **Лабораторная работа № 1.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | | ***6*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Лабораторная работа № 2.** Обработка капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. | | ***6*** |
| ***Тема 2.2.*** Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***12*** |
| ***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*** |
| 1. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленойрыбы. 2. 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 обработаннойрыбы | ***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*** | ***16*** |
| 1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водногосырья. 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 различныхпанировках.   Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | ***\*\**** |
| **3.** Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | ***\*\**** |
| ***Тематика практических занятий и лабораторных работ*** | | ***14*** |
| ***Лабораторная работа 3.*** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. | | ***4*** |
| ***Лабораторная работа 4.*** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 5.*** Обработка нерыбного водного сырья | | ***4*** |
| ***Тема 2.4***  Обработка, подготовка | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***10*** |
| ***1.*** Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к | ***2*** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| мяса, мясных продуктов | качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.*  2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. |  |  |
| 1. 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. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарноеназначение | ***2*** |
| ***Тема 2.5***  Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***10*** |
| ***1.*** Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | ***2*** |
| ***2.*** Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, 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*** | | ***12*** |
| ***Лабораторная работа 6.*** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 7.*** Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без | | ***6*** |
| ***Тема 2.6***  Обработка домашней птицы, дичи, кролика | ***Содержание*** | ***Уровень освоения*** | ***6*** |
| ***1.*** Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. | ***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*** | ***12*** |
| 1. Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | ***2*** |
| ***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*** | | ***12*** |
| ***Лабораторная работа 8.*** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | | ***6*** |
| ***Лабораторная работа 9.*** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | | ***6*** |
| ***Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа при изучении раздела 2***   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочнойлитературой. 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативныхдокументов. 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 ипрезентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно- образовательныхресурсов. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственныхзадач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способаобработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темамраздела | | | ***26*** |
| ***Учебная практика ПМ 01***  **Виды работ:**   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 обработкесырья. 3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоскойформы). | | | ***72*** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь,кролика 2. Измельчать пряности и приправы вручную и механическимспособом. 3. 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 идр.). 4. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные,мелкокусковые. 5. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловойобработке. 6. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи,кролика. 7. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов игрибов. 8. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом ибез. 9. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическимспособом; 10. Охлаждать, замораживать, вакумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи,кролика. 11. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнююгоречь. 12. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженномвиде. 13. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 14. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых нормвзаимозаменяемости. |  |
| ***Производственная практика ПМ 01 Виды работ:***   1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическимтребованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствиязаявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартовчистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различнымиметодами. | ***72*** |

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.дичи, кролика различнымиметодами. 2. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос,транспортирования. 3. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовойпродукции |  |
| ***Всего*** | ***348*** |

*По каждому разделу указываются междисциплинарные курсы и соответствующие темы. По каждой теме описывается содержание учебного материала (в дидактических единицах), наименования необходимых лабораторных работ, практических и иных занятий. Уровень освоения проставляется напротив дидактических единиц (отмечено двумя звездочками). Тематика самостоятельной работы может приводиться по выбору разработчиков по разделу или по каждой теме. Подробно перечисляются виды работ учебной и (или) производственной практики. Если по профессиональному модулю предусмотрены курсовые проекты (работы), приводятся их темы, указывается содержание обязательных учебных занятий и самостоятельной работы студентов.*

*Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:*

*1 – ознакомительный (воспроизведение информации, узнавание (распознавание), объяснение ранее изученных объектов, свойств и т.п.); 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);*

*3 – продуктивный (самостоятельное планирование и выполнение деятельности, решение проблемных задач).*

## УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

* + 1. ***Материально-техническоеобеспечение***

*Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технического оснащения и организации рабочего места; Учебного кухниресторана*

-доска учебная;

-рабочее место преподавателя;

-столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;

- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения**: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

# Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:

* + - * моечнаяванна;
      * овощерезательнаямашина;
      * плиты электрические или с индукционномнагревом;
      * мясорубка;
      * слайсер;
      * блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой длявзбивания);
      * куттер или бликсер (для тонкого измельченияпродуктов);
      * планетарныймиксер;
      * рыбочистка;
      * шкаф интенсивнойзаморозки;
      * шкафморозильный;
      * шкафхолодильный;
      * аппарат для вакуумнойупаковки;
      * ледогенератор;
      * микроволноваяпечь;
      * горелка газоваяручная;
      * овоскоп;
      * нитрат-тестр;
      * посудомоечнаямашина;
      * стелаж;
      * мусат для заточкиножей.

# Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

* + - * рабочийстол;
      * весы настольныеэлектронные;
      * набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеровкой для каждой группыпродуктов);
      * ножи поварскойтройки;
      * щипцыуниверсальные;
      * лопатки (металлические,силиконовые);
      * венчик;
      * ложки;
      * мерныйстакан;
      * сито;
      * шенуа;
      * половник;
      * тяпка;
      * тендрайзерручной;
      * пинцет;
      * миски из нержавеющейстали;
      * наборкастрюль;
      * наборсотейники;
      * наборсковород;
      * грильсковорода;
      * ножи для удаления глазков, экономной очисткиовощей;
      * функциональные емкости из нержавеющейстали;
      * корзины дляотходов;
      * стрейч пленка для пищевыхпродуктов;
      * пергамент,фольга;
      * пакеты для вакуумногоаппарата;
      * контейнеры одноразовые для пищевыхпродуктов;
      * перчаткисиликоновые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включаетвсебя обязательную производственнуюпрактику,которая проводится на базе организацийпитания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

## Информационное обеспечение обучения

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники (печатные):*

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].

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11с.
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, 16с.
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, 10с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98.
10. 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 редакцииСП

1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php->show\_art=2758.

1. 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
2. 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 государственногосанитарноговрачаРФот08ноября2001г.№31[вредакцииСП

2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 №37510).
3. Профессиональный стандарт«Кондитер/Шоколатье».
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного,В.А.Тутельяна.

- М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.-808с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560с.
4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание,1999.
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»,1986г.
6. Общественное питание. Справочник кондитера М.,2012
7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328с.
8. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464с.
9. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф.образования

/ З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160с.
2. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373с.
3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512с.
4. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160с.
5. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО

«Московские учебники», 2013 – 128 с.

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.-416с.

***(Электронные)*** [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&amp;nd=102063865&amp;rdk&amp;backlink=1)<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html><http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

## Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160с.
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96с.
4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 .

– 112 с.

***(электронные)*** <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>; <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>; <http://www.eda-server.ru/gastronom/>; <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

# Интернет-источники:

* 1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
  2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
  3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
  4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
  5. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)

*Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).*

## Организация образовательного процесса

Профессиональный модуль ПМ 01*.* Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии и гигиены, ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных и практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с

ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать

состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практическихумений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkillsRussia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательнойорганизацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема- передачи информации в доступных для них формах.

## Кадровое обеспечение образовательногопроцесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональныхкомпетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25процентов.

## Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (поразделам)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Профессиональные компетенции*** | ***Оцениваемые знания и умения, действия*** | ***Методы оценки*** | ***Критерии оценки*** |
| ***Раздел модуля 1.***  Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | | | |
| *ПК 1.1.-1.4* | ***Знания:***  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.  Последовательность выполнения технологических операций.  Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.  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 реализацииполуфабрикатов.  Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.  Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды.  Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.  Правила утилизации отходов.  Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.  Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов.  Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), | ***Текущий контроль при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.*  ***Итоговый контроль:*** *Тестирование на демонстрационном экзамене* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | упаковки готовых полуфабрикатов.  Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.  Способы правки кухонных ножей |  |  |
| ***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 | ***Текущий контроль:*** |  |
| *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
| *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий, точность* |
| *занятиям;* | *формулировок, точность* |
| *- оценка заданий для* | *расчетов, соответствие* |
| *внеаудиторной* | *требованиям* |
| *(самостоятельной) работы* |  |
| *- экспертная оценка* |  |
| *демонстрируемых умений,* |  |
| *выполняемых действий в* | *-Адекватность, оптимальность* |
| *процессе* | *выбора способов действий,* |
| *практических/лабораторных* | *методов, техник,* |
| *занятий,* | *последовательностей действий и* |
| *учебной и производственной* | *т.д.* |
| *практики* | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие требованиям* |
|  | *инструкций, регламентов* |
|  | *-Рациональность действий и т.д.* |
| ***Промежуточная*** |  |
| ***аттестация****:* |  |
| *- экспертная оценка* |  |
| *выполнения практических* |  |
| *заданий на зачете/экзамене* | *-Адекватность, оптимальность* |
| *по МДК;* | *выбора способов действий,* |
| *- экспертная оценка* | *методов, техник,* |
| *отчетов по учебной и* | *последовательностей действий и* |
| *производственной практике* | *т.д.* |
|  | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие требованиям* |
|  | *инструкций, регламентов* |
| ***Итоговый контроль****:* | *-Рациональность действий и т.д.* |
| *- экспертная оценка* |  |
| *сформированности ПК и ОК* |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ***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, весоизмерительныхприборов;  Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов | *на демонстрационном экзамене* | *Правильное выполнение заданий в полном объеме* |
| **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него | | | |
| *ПК 1.1-1.4* | ***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 дляэкспресс 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. | ***Текущий контроль при провдении:***  *-письменного/устного опроса;*  *-тестирования;*  *-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)*  ***Промежуточная аттестация***  *в форме дифференциированного зачета/ экзамена по МДК в виде:*  *-письменных/ устных ответов,*  *-тестирования.* | *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов.*  *Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии*  *Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.*  *Не менее 75% правильных ответов* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Методы приготовления полуфабрикатов.  Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовленииполуфабрикатов.  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 кулинарнойпродукции.  Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов | ***Итоговый контроль*** |  |
| ***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 | ***Текущий контроль:*** |  |
| *- защита отчетов по* | *Правильность, полнота* |
| *практическим/ лабораорным* | *выполнения заданий, точность* |
| *занятиям;* | *формулировок, точность* |
| *- оценка заданий для* | *расчетов, соответствие* |
| *внеаудиторной* | *требованиям* |
| *(самостоятельной) работы* |  |
| *- экспертная оценка* |  |
| *демонстрируемых умений,* |  |
| *выполняемых действий в* |  |
| *процессе* | *-Адекватность, оптимальность* |
| *практических/лабораторных* | *выбора способов действий,* |
| *занятий,* | *методов, техник,* |
| *учебной и производственной* | *последовательностей действий и* |
| *практики* | *т.д.* |
|  | *-Точность оценки* |
|  | *-Соответствие требованиям* |
|  | *инструкций, регламентов* |
| ***Промежуточная*** | *-Рациональность действий и т.д.* |
| ***аттестация****:* |  |
| *- экспертная оценка* |  |
| *выполнения практических* |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 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 скомплектованных, упакованныхполуфабрикатов.  Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании(комплектовании).  Применять различные техники порционирования, комплектования с учетомресурсосбережения |  |  |
| ***Действия:***  Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов  Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи  Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов  Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи  Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционирование (комплектование), упаковка на вынос,  хранение полуфабрикатов |

## Возможности использования данной программы для другихПООП.

*Данная программа может быть использована при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15*

*«Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)». Кроме того, программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.*