ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ «БОХАНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

профессии 43.01.09: Повар, кондитер

Бохан

2020



**Рабочая программа составлена на основе**: примерной программы профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

**Организация – Разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области « Боханский аграрный техникум».

**Разработчик:** Ситникова Валентина Вячеславовна – преподаватель .

**Рецензент:**

ИП «Далбаева Н.Н.» кафе Сакура. Шеф- повар Филиппова Н.С.

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

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

1. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ)**

# ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образова- тельной программы в соответствии с ФГОС СПО **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

# Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

* + 1. Перечень общих компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различ-  ным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения за-  дач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом осо-  бенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на  основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать  в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в про- цессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической под-  готовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

* + 1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональ- ными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий  разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сы-  рья, 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 ассор-  тимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассор-  тимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практиче- ский опыт | подготовки, уборки рабочего места;  подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, произ- водственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;  приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обра- ботанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полу- фабрикатов разнообразного ассортимента;  ведения расчетов с потребителями |
| уметь | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, про-  изводственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;  распознавать недоброкачественные продукты;  выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механиче- ским способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полу- фабрикатов разнообразного ассортимента;  владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, скла- дирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, го- товых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осу-  ществлять ротацию сырья, продуктов |
| знать | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и лич- ной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления  опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;  требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного вод- ного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабри- катов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;  способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов |

# СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

* 1. **Структура профессионального модуля**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Коды профес- сиональ-ных общих компе- тенций | Наименования разделов профессиональ- ного модуля | Объем образова- тельной про- граммы, час. | Объем образовательной программы, час. | | | | | |
| Занятия во взаимодействии с преподавателем, час. | | | | | Самостоятель- ная  работа |
| Обучение по МДК, час. | | | Практики | |
| всего, часов | в том числе | | Учебная | Производ- ственная |
| лабораторных и  практических занятий, часов | теория |
| ПК 1.1.-1.4.  ОК01-07, 09 | **Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подго- товки к реализации полуфабрикатов для  блюд, кулинарных изделий разнообраз- ного ассортимента | **48** | **48** | 18 | 24 | - | - | 6 |
| ПК 1.1.-1.4  ОК 01-07,  09,10 | **Раздел модуля 2.** Обработка сырья и при- готовление полуфабрикатов из него | **183**  **(12+4)** | **167** | 43 | **94** | - | - | 30 |
| **Комплексный дифференцированый зачет** | |  |  |  |  |  |  |  |
| ПК 1.1-1.4 | Учебная и производственная практика | **144** |  |  |  | **72** | **72** |  |
|  | **Всего:** | **359** | **215** | **61** | **118** | **72** | **72** | **36** |
| **Консультации в рамках промежуточной аттестации** | | **4** |  |  |  |  |  |  |
| **Экзамен** | | **12** |  |  |  |  |  |  |
| **Итого часов** | | **375** |  |  |  |  |  |  |

Из часов вариативной части добавлены часы для проведения самостоятельной работы обучающихся на основании требований ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

С целью актуализации основной образовательной программы с учетом требований профессионального стандарта «Повар» увеличено время на изучение теоретического материала посредством углубления содержания обязательной части ФГОС СПО.

В рамках промежуточной аттестации предусмотрен комплексный дифференцированный зачет по МДК 01.01 Организация приготовле- ния, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов и МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля, междисциплинар ных курсов и тем** | **№ уро ка** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, Самостоятельная работа обучающихся** | | **Объем часов** | **Осваиваемые элементы компетенций** | **Уровень освоения** |
| **Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** | | | | **48** |  |  |
| **МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** | | | | **48** |  |  |
| **Тема 1.1.**  Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них | **Содержание** | | | **3** | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. |  |
| 1 | 1 | Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. | 1 | 1  1;2  1  1 |
| 2 | 2 | Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полу- фабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ  30390-2013). | 1 | 1;2 |
| 3 | 3 | Правила составления заявки на сырье. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос | 1 | 1;2 |
| **Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по обработке ово щей и грибов | **Содержание** | | | **16** |  |  |
| 4-5 | 1-2 | Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ | 2 |  | 1;2 |
| 6-7 | 3-4 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов | 2 | 1;2 |
| 8-9 | 5-6 | Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | 2 | 1;2 |
| 10-11 | 7-8 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря ,инструментов, посуды, правила ухода за ними | 2 | 1;2 |
| 12 | 9 | **Практическое занятие 1.** Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 1 | 33 |
| 13 | 10 | **Практическое занятие 2**. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 1 | 3 |
| 14 | 11 | **Практическое занятие 3.** Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов | 1 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 15 | 12 | **Практическое занятие 4.** Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 1 |  | 3 |
| 16 | 13 | **Практическое занятие 5.** Отработка безопасных приемов эксплуатации механического обо рудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 1 | 3 |
| 17 | 14 | **Практическое занятие 6.** Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки) | 1 | 3 |
| 18 | 15 | **Самостоятельная работа№1**.Составить схему расположение оборудования в цехе по обработке овощей. | 1 | 3 |
| 19 | 16 | **Самостоятельная работа№2.** Сообщение на тему «Организация хранения обработанных овощей и грибов». | 1 | 3 |
| **Тема 1.3.** Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов | **Содержание** | | | **13** |  |  |
| 20-21 | 1-2 | Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | 2 | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. | 1 |
| 22 | 3 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. | 1 | 1;2 |
| 23 | 4 | Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде | 1 | 1;2 |
| 24 | 5 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | 1 | 1;2 |
| 25 | 6 | **Практическое занятие 7.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 1 | 3 |
| 26 | 7 | **Практическое занятие 8.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 1 | 3 |
| 27 | 8 | **Практическое занятие 9.** Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. | 1 | 3 |
| 28 | 9 | **Практическое занятие 10.** Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки | 1 | 3 |
| 29 | 10 | **Практическое занятие 11.** Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки | 1 | 3 |
| 30 | 11 | **Практическое занятие 12.** Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки | 1 | 3 |
| 31 | 12 | **Самостоятельная работа№3.** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Технологическое оборудование, используемое для обработки рыбы и нерыбного водного сырья». | 1 | 3 |
| 32 | 13 | **Самостоятельная работа№4**.Подготовить реферат на тему «Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья». | 1 | 3 |
|  | **Содержание** | | | **16** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1.4.** Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них | 33-34 | 1-2 | Организация процесса механической кулинарной обработки. Полуфабрикаты из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. | **2** | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. | 1;2 |
| 35-36 | 3-4 | Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации оборудования. Организация хранения обработанных мясных продуктов. | **2** | 1;2 |
| 37-38 | 5-6 | Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними | **2** | 1;2 |
| 39-40 | 7-8 | **Практическое занятие 13-14.** Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика | 2 | 3 |
| 41-42 | 9-10 | **Практическое занятие 15-16.** Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы | 2 | 3 |
| 43-44 | 11-12 | **Практическое занятие 17-18.** Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера | 2 | 3 |
| 45 | 13 | **Самостоятельная работа№5.** Составить схему последовательности организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов». | 1 | 3 |
| 46 | 14 | **Самостоятельная работа№6.** Подготовить доклад на тему «Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними». | 1 | 3 |
| 47-48 | 15-16 | Дифференцированный зачет | 2 | 3 |
| **Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него** | | | | **167** |  |  |
| **МДК 01.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | | **167** |  |  |
| Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов | **Содержание** | | | **48** |  |  |
| 1-2 | 1-2 | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, качество, хранение. | 2 | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. | 1;2 |
| 3-4 | 3-4 | Кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов | 2 | 1;2 |
| 5-6 | 5-6 | Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей, зелени, грибов. | 2 | 1;2 |
| 7-8 | 7-8 | Формы нарезки, кулинарное назначение. | 2 | 1;2 |
| 9-10 | 9-10 | Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. | 2 | 1;2 |
| 11-12 | 11-12 | Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов | 2 | 1;2 |
| 13-14 | 13-14 | Кулинарное использование, качество, хранение и реализация обработанных овощей | 2 | 1;2 |
| 15-16 | 15-16 | Хранение, подготовка к реализации обработанных овощей, грибов. | 2 | 1;2 |
| 17-18 | 17-18 | Правила охлаждения, замораживания, вакуумирования обработанных и нарезанных овощей, плодов, грибов. | 2 | 1;2 |
| 19-20 | 19-20 | Требования к качеству, безопасности обработанных овощей и грибов. | 2 | 1;2 |
| 21 | 21 | Условия и сроки хранения обработанных, охлажденных, замороженных, вакуумированных овощей, плодов, грибов. | 1 | 1;2 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 22 | 22 | Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок. | 1 |  | 1;2 |
| 23 | 23 | Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству. | 1 | 1;2 |
| 24 | 24 | Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов. | 1 | 1;2 |
| 25-26 | 25-26 | Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, качество, хранение и реализация обработанного сырья. | 1 | 1;2 |
| 27 | 27 | Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов. | 1 | 1;2 |
| 28-29 | 28-29 | Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, качество, хранение и реализация обработанного сырья. | 2 | 1;2 |
| 30 | 30 | Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей и зелени. | 1 | 1;2 |
| 31-32 | 31-32 | Первичная обработка, нарезка, кулинарное использование, качество, хранение и реализация обработанного сырья. | 2 | 1;2 |
| 33 | 33 | Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей и грибов. | 1 | 1;2 |
| 34-35-36-37 | 34-35-36-37 | **Лабораторная работа № 1-2-3-4.** Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Защита от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов | 4 | 3 |
| 38-39-40-41-42 | 38-39-40-41-42 | **Лабораторная работа № 5-6-7-8-9.** Обработка капустных, луковых, салатношпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. | 5 | 3 |
| 43 | 43 | **Самостоятельная работа№1**. Составить таблицу «Классификация, ассортимент основных овощей и грибов» | 1 | 3 |
| 44 | 44 | **Самостоятельная работа №2**.Составить схему последовательности процесса механической кулинарной обработки овощей. | 1 | 3 |
| 45 | 45 | **Самостоятельная работа №3**. Составить схему последовательности процесса механической кулинарной обработки зелени, грибов | 1 | 3 |
| 46 | 46 | **Самостоятельная работа №4**.Подготовить сообщение на тему «Предохранение от потемнения обработанного картофеля. Сульфитация». | 1 | 3 |
| 47 | 47 | **Самостоятельная работа №5.** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Качество, хранение и реализация обработанного сырья». | 1 | 3 |
| 48 | 48 | **Самостоятельная работа №6**. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Характеристика основных видов пряностей, приправ и пищевых добавок». | 1 | 3 |
| Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья | **Содержание** | | | **18** |  |  |
| 49-50 | 1-2 | Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, качество, хранение. | 2 | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. | 1;2 |
| 51 | 3 | Кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. | 1 | 1;2 |
| 52 | 4 | Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья. | 1 | 1;2 |
| 53 | 5 | Виды рыб, часто используемые в питании. | 1 | 1;2 |
| 54 | 6 | Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке. | 1 | 1;2 |
| 55 | 7 | Способы разделки рыбы с костным скелетом. | 1 | 1;2 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 56 | 8 | Последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. | 1 |  | !;2 |
| 57 | 9 | Способы минимизации отходов. Качество и хранение обработанной рыбы. | 1 | 1;2 |
| 58 | 10 | Обработка рыбы для использования в целом виде. | 1 | 1;2 |
| 59-60 | 11-12 | Способы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Качество, хранение нерыбного водного сырья. | 2 | 1;2 |
| 61 | 13 | **Самостоятельная работа №7.** Подготовить сообщение на тему «Классификация и ассортимент рыбы». И нерыбного водного сырья». | 1 | 3 |
| 62 | 14 | **Самостоятельная работа №8**. Подготовить сообщение на тему «Классификация и ассортимент нерыбного водного сырья». | 1 | 3 |
| 63 | 15 | **Самостоятельная работа №9.**Составить схему последовательности « | 1 | 3 |
| 64 | 16 | **Самостоятельная работа №10**.Подготовить мини-проект на тему «Способы минимизации отходов». | 1 | 3 |
| 65 | 17 | **Самостоятельная работа №11.** Подготовить компьютерную презентацию на тему | 1 | 3 |
| 66 | 18 | **Самостоятельная работа №12**. Подготовить компьютерную презентацию на тему « | 1 | 3 |
| Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы | Содержание | | | **33** |  |  |
| 67-68 | 1-2 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. | 2 | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. | 1;2 |
| 69 | 3 | Приготовление полуфабрикатов из рыбы. | 1 | 1;2 |
| 70 | 4 | Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. | 1 | 1;2 |
| 71 | 5 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 1 | 1;2 |
| 72 | 6 | Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. | 1 | 1;2 |
| 73 | 7 | Приготовление рыбных котлет, биточков, зраз, фрикаделек. | 1 | 1;2 |
| 74 | 8 | Приготовление кнельной массы. | 1 | 1;2 |
| 75 | 9 | Приготовление кнельной массы. | 1 | 1;2 |
| 76 | 10 | Обработка рыбы для фарширования. | 1 | 1;2 |
| 77 | 11 | Обработка рыбы для фарширования. | 1 | 1;2 |
| 78 | 12 | Фарширования порционными кусками. | 1 | 1;2 |
| 79-80-81-82-83 | 13-14-15-16-17 | **Лабораторная работа 10-11-12-13-14.** Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порций полуфабрикатов из рыбы. | 5 | 3 |
| 84-85-86-87-88 | 18-19-20-21-22 | **Лабораторная работа 15-16-17-18-19**. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 5 | 3 |
| 89-90-91-92-93 | 23-24-25-26-27 | **Лабораторная работа 20-21-22-23-24** Обработка нерыбного водного сырья | 5 | 3 |
| 94 | 28 | **Самостоятельная работа №13.** Подготовить сообщение на тему «Кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы». | 1 | 3 |
| 95 | 29 | **Самостоятельная работа №14.** Подготовить сообщение на тему «Кулинарное назначение полуфабрикатов из нерыбного водного сырья». | 1 | 3 |
| 96 | 30 | **Самостоятельная работа №15**.Составить схему последовательности «Рыбные полуфабрикаты для варки». | 1 | 3 |
| 97 | 31 | **Самостоятельная работа №16.**Подготовить мини-проект на тему «Централизованное производство рыбных полуфабрикатов». | 1 | 3 |
| 98 | 32 | **Самостоятельная работа №17**. Подготовить компьютерную презентацию на тему «Приготовление полуфабрикатов из рыбы» | 1 | 3 |
| 99 | 33 | **Самостоятельная работа №18.** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Способы маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы». | 1 | 3 |
| Тема 2.4 Обработка, под готовка  мяса, мясных продуктов | **Содержание** | | | **20** |  |  |
| 100-101 | 1-2 | Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. | 2 | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. | 1;2 |
| 102 | 3 | Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. | 1 | 1;2 |
| 103-104 | 4-5 | Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической  кулинарной обработки мяса. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение. | 2 | 1;2 |
| 105 | 6 | Основные виды тканей мяса. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное  назначение | 1 | 1;2 |
| 106 | 7 | Общие требования по технике безопасности при работе в мясном цехе. | 1 | 1;2 |
| 107 | 8 | Медленное размораживания мяса. Быстрое размораживания мяса. | 1 | 1;2 |
| 108-109 | 9-10 | Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши. Обвалка, жиловка, зачистка говяжьей полутуши. | 2 | 1;2 |
| 110 | 11 | Разделка задней четвертины. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. | 1 | 1;2 |
| 111-112 | 12-13 | Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. Разделка и обвалка передней части бараньей туши. | 1 | 1;2 |
| 113-114 | 14-15 | Разделка и обвалка задней части туши бараньей туши. Сортировка и кулинарное использование частей мяса. | 2 | 1;2 |
| 115 | 16 | **Самостоятельная работа №19.** Подготовить сообщение на тему «Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья». | 1 | 3 |
| 116 | 17 | **Самостоятельная работа №20**.Подготовить сообщение на тему «Общие требования по технике безопасности при работе в мясном цехе». | 1 | 3 |
| 117 | 18 | **Самостоятельная работа №21.** Составить схему последовательности выполнения технологических операций механической кулинарной обработки мяса. | 1 | 3 |
| 118 | 19 | **Самостоятельная работа №22.** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши». | 1 | 3 |
| 119 | 20 | **Самостоятельная работа №23.** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Кулинарная разделка и обвалка свиной туши». | 1 | 3 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов | **Содержание** | | | **22** | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. |  |
| 120 | 1 | Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. | 1 | 1;2 |
| 121 | 2 | Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. | 1 | 1;2 |
| 122 | 3 | Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. | 1 | 1;2 |
| 123 | 4 | Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса баранины, свинины, телятины. | 1 | 1;2 |
| 124 | 5 | Кулинарное назначение, качество, хранение. | 1 | 1;2 |
| 125 | 6 | Приемы, применяемые при приготовлении полуфабрикатов. | 1 | 1;2 |
| 126 | 7 | Крупнокусковые полуфабрикаты. Для блюда «баранина (свинина) жареная». Грудинка фаршированная. | 1 | 1;2 |
| 127 | 8 | Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. | 1 | 1;2 |
| 128-129-130-131-132-133 | 9-  10-11-12-13-14 | **Лабораторная работа 25-26-27-28-29-30.** Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. | 6 | 3 |
| 134-135-136-137 | 15-16-17-18 | **Лабораторная работа 31-32-33-34**. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без. | 4 | 3 |
| 138 | 19 | **Самостоятельная работа №24**. Составить таблицу «Классификация, ассортимент полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов**»** | 1 | 3 |
| 139 | 20 | **Самостоятельная работа №25.** Составить схему «Технологический процесс приготовления крупнокусковых полуфабрикатов из мяса». | 1 | 3 |
| 140 | 21 | **Самостоятельная работа №26**.Подготовить реферат на тему «Полуфабрикаты, поступающие от предприятий – заготовочных мясо комбинатов». | 1 | 3 |
| 141 | 22 | **Самостоятельная работа №27.** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Рубленые изделия из говядины, свинины, баранины». | 1 | 3 |
| Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика | **Содержание** | | | **4** |  |  |
| 142 | 1 | Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. | 1 | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. | 1;2 |
| 143 | 2 | Оценка качества и безопасности. | 1 | 1;2 |
| 144 | 3 | Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. | 1 | 1;2 |
| 145 | 4 | Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. | 1 | 1;2 |
|  | **Содержание** | | | **22** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика | 146 | 1 | Классификация, ассортимент, характеристика, качество полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 1 | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. | 1;2 |
| 147 | 2 | Классификация, ассортимент, характеристика, качество полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 1 | 1;2 |
| 148 | 3 | Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. | 1 | 1;2 |
| 149 | 4 | Кулинарное назначение, качество, хранение. | 1 | 1;2 |
| 150 | 5 | Приготовление различных полуфабрикатов: целые тушки птицы для варки | 1 | 1;2 |
| 151 | 6 | Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Качество, хранение. | 1 | 1;2 |
| 152 | 7 | Обработка субпродуктов птицы и дичи. Кулинарное использование | 1 | 1;2 |
| 153 | 8 | **Лабораторная работа 35**. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 1 | 3 |
| 154 | 9 | **Лабораторная работа 36.** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 1 | 3 |
| 155 | 10 | **Лабораторная работа 37.** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 1 | 3 |
| 156 | 11 | **Лабораторная работа 38.** Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы. | 1 | 3 |
| 157 | 12 | **Лабораторная работа 39.** Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 1 | 3 |
| 158-159-160-161-162 | 13-14-15-16-17 | **Лабораторная работа 40-41-42-43-44**. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление  котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 5 | 3 |
| 163 | 18 | **Самостоятельная работа №28.** Составить таблицу «Классификация, ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы». | 1 | 3 |
| 164 | 19 | **Самостоятельная работа №29**. Подготовить сообщение на тему «Приготовление различных полуфабрикатов: целые тушки птицы для варки». | 1 | 3 |
| 165 | 20 | **Самостоятельная работа №30.** Подготовить компьютерную презентацию на тему «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, хранение». | 1 | 3 |
| **Промежуточная аттестация** | 166 | 21 | Комплексный дифференцированный зачет | 1 |  | 3 |
| 167 | 22 | Комплексный дифференцированный зачет | 1 |  | 3 |
| **Учебная практика ПМ 01 Виды работ:** | | | | **72** |  |  |
| 1 Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья | | | | 6 | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. |  |
| 2 Обработка и подготовка овощей и грибов. Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию | | | | 6 |  |
| 3 Обработка и подготовка рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. | | | | 6 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4 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 полу- фабрикаты панированные в различных панировках. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 6 |  |  |
| 5 Обработка и подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья | 6 |  |
| 6 Обработка мяса, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка. | 6 |  |
| 7 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жаренных блюд, тушеных и запеченных блюд | 6 |  |
| 8 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд. | 6 |  |
| 9 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, телятины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд | 6 |  |
| 10 Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее. |  |  |
| 11 Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. | 6 |  |
| 12 Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | 6 |  |
| **Производственная практика ПМ 01 Виды работ:** | **72** |  |  |
| 1.Ознакомление с лабораторией. Инструктаж по охране труда. Организация рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья | 6 | ОК1, ОК4, ОК 7  ПК 1.1-1.4. |  |
| 2.Обработка и подготовка овощей и грибов .Нарезка клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию | 6 |  |
| 3.Обработка и подготовка рыбы. Способы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде | 6 |  |
| 4.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.. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы | 6 |  |
| 5.Обработка и подготовка нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья | 6 |  |
| 6.Обработка мяса, оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш крупного рогатого и мелкого рогатого скота, обвалка, зачистка, жиловка | 6 |  |
| 7. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины для отварных, жаренных блюд, тушеных и запеченных блюд | 6 |  |
| 8.Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд | 6 |  |
| 9. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из свинины, телятины для отварных, жаренных, тушеных и запеченных блюд | 6 |  |
| 10 Приготовление котлетной, рубленой массы и полуфабрикатов из нее | **6** |  |
| 11.Обработка домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи | **6** |  |
| 12.Приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. | **6** |  |  |
| **ВСЕГО** | **359** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Консультации в рамках промежуточной аттестации** | **4** |  |
| **Экзамен** | **12** |  |
| **Итого часов** | **375** |  |

***1.* УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

## Материально-техническое обеспечение

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

-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:

* моечная ванна;
* овощерезательная машина;
* плиты электрические или с индукционном нагревом;
* мясорубка;
* слайсер;
* блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
* куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
* планетарный миксер;
* рыбочистка;
* шкаф интенсивной заморозки;
* шкаф морозильный; - шкаф холодильный;
* аппарат для вакуумной упаковки;
* ледогенератор;
* микроволновая печь;
* горелка газовая ручная;
* овоскоп;
* нитрат-тестр;
* посудомоечная машина;
* стелаж;
* мусат для заточки ножей.

# Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, ин- струментами, посудой:

* рабочий стол;
* весы настольные электронные;
* набор разделочных досок (пластик с цветовой маркеровкой для каждой группы продук- тов);
* ножи поварской тройки;
* щипцы универсальные;
* лопатки (металлические, силиконовые);
* венчик;
* ложки;
* мерный стакан;
* сито;
* шенуа;
* половник;
* тяпка;
* тендрайзер ручной;
* пинцет;
* миски из нержавеющей стали;
* набор кастрюль;
* набор сотейники;
* набор сковород;
* гриль сковорода;
* ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
* функциональные емкости из нержавеющей стали;
* корзины для отходов;
* стрейч пленка для пищевых продуктов;
* пергамент, фольга;
* пакеты для вакуумного аппарата;
* контейнеры одноразовые для пищевых продуктов; - перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, про- ектором, интерактивной доской.

## 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной за- щиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
2. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Уч.пособие для сту- дентов УСПО 3-е изд.стер.2019
3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: 3-е изд. стер. Уч.для студентов УСПО, 2019
4. Соколова В.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: Уч. пособие для студентов УСПО 2019
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изде- лий, яиц, творога, теста. Уч. пособие для студентов УСПО 3-е изд. стер. 2019
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Уч. пособие. 12 изд.,2019

***Электронные*** [http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1](http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody&nd=102063865&rdk&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. по- собие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2018.- 336с.
  2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образо- вания / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. – 160 с.

# Интернет-источники:

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

# 4. Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального модуля

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование профессиональных и  общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки | Методы оценки |
| **ПК 1.1**  Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Выполнение всех действий по **организации и содержанию рабочего места повара** в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:   * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, про- изводственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрика- тов); * рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, по- суды, инструментов, сырья, материалов; * соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; * своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; * рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирую- щих средств; * правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудова- нием; * соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), органи- зации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов ин- струкциям, регламентам; * соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабри- катов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, пра- вильность упаковки, складирования); * соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; * правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; * точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; * соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне- ния:   * заданий для практических/ лабораторных занятий; * заданий по учебной и про- изводственной практикам; * заданий по самостоятель- ной работе   **Промежуточная аттеста- ция**:  экспертное наблюдение и оценка выполнения:   * практических заданий на зачете/экзамене по МДК; * выполнения заданий экза- мена по модулю; * экспертная оценка защиты отчетов по учебной и произ- водственной практикам |
| **ПК 1.2.**  Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.  **ПК 1.3**. | Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:   * адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; * соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении по- луфабрикатов действующим нормам; |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Проводить приготовление и подготовку к реали- зации полуфабрикатов разнообразного ассорти- мента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.  **ПК 1.4**.  Проводить приготовление и подготовку к реали- зации полуфабрикатов разнообразного ассорти- мента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика. | * оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления по- луфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления по- луфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); * профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; * правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение про- цессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, со- ответствие процессов инструкциям, регламентам; * соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: * корректное использование цветных разделочных досок; * раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; * соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требовани- ями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выпол- нении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, пра- вильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем ме- сте и в холодильнике); * адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, ин- вентаря, инструментов, посуды; * соответствие времени выполнения работ нормативам; * соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требо- ваниям рецептуры; * точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; * адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требова- ниям рецептуры, заказу; * соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецеп- туры; * аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; * эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос |  |
| **ОК 01**  Выбирать способы решения задач профессио- нальной деятельности, применительно к различ- ным контекстам. | * точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных кон- текстах; * адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональ- ной деятельности; * оптимальность определения этапов решения задачи; * адекватность определения потребности в информации; * эффективность поиска; * адекватность определения источников нужных ресурсов; * разработка детального плана действий; * правильность оценки рисков на каждом шагу; | **Текущий контроль:** экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне- ния:   * заданий для практических/ лабораторных занятий; * заданий по учебной и про- изводственной практике; * заданий для самостоятель- ной работы |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и  его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | **Промежуточная аттеста- ция**:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполне- ния:   * практических заданий на зачете/экзамене по МДК; * заданий экзамена по мо- дулю; * экспертная оценка защиты отчетов по учебной и произ- водственной практикам |
| **ОК. 02**  Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения за- дач профессиональной деятельности | * оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; * адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; * точность структурирования отобранной информации в соответствии с пара- метрами поиска; * адекватность интерпретации полученной информации в контексте професси- ональной деятельности; |
| **ОК.03**  Планировать и реализовывать собственное про- фессиональное и личностное развитие | * актуальность используемой нормативно-правовой документации по профес- сии; * точность, адекватность применения современной научной профессиональ- ной терминологии |
| **ОК 04.**  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | * эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; * оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| **ОК. 05**  Осуществлять устную и письменную коммуни-  кацию на государственном языке с учетом осо- бенностей социального и культурного контекста | * грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профес- сиональной тематике на государственном языке; * толерантность поведения в рабочем коллективе |
| **ОК 06.**  Проявлять гражданско-патриотическую пози- цию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | – понимание значимости своей профессии |
| **ОК 07.**  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в  чрезвычайных ситуациях | * точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении про- фессиональной деятельности; * эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |
| **ОК. 09**  Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | – адекватность, применения средств информатизации и информационных тех- нологий для реализации профессиональной деятельности |
| **ОК 10.**  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | * адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); * адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; * точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (теку- щие и планируемые); * правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересую- щие профессиональные темы |