

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым  
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Рассмотрено и утверждено  
на заседании Педагогического совета  
Протокол № 1 от 30 августа 2018г.

Утверждаю  
И.о. директора ГБПОУ РК  
"Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна"  
А.А. Сиверс  
30 августа 2018г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

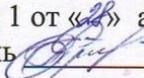
- МДК.01.01 Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
- МДК.01.02 Процесс приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов
- УП.01 Учебная практика
- ПП.01 Производственная практика

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

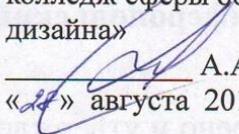
по профессии

**43.01.09 Повар, кондитер**

**РАССМОТРЕНО**

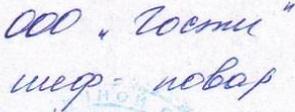
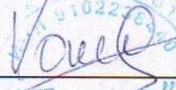
на заседании цикловой комиссии  
«Повар, кондитер»  
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж  
сферы обслуживания и дизайна»  
Протокол № 1 от «24» августа 2018 г.  
Председатель  Е.Н. Тригорова

**СОГЛАСОВАНО**

Зам. директора по УР  
ГБПОУ РК «Симферопольский  
колледж сферы обслуживания и  
дизайна»  
  
А.А. Сиверс  
«24» августа 2018 г.

**СОГЛАСОВАНО**

эксперт от работодателя

  
«ООО „Гости“»  
шеф-повар  
  
А.И. Кондрашкин  
«30» августа 2018 г.  


Рабочая программа профессионального модуля **ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящей в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»

**Разработчики:**

Буркова А.В. – преподаватель специальных дисциплин  
Танчинец Е.Т. – преподаватель специальных дисциплин  
Ибрагимова Н.Э. – мастер производственного обучения  
Толмачева Л.В. – мастер производственного обучения  
Кулясова Н.П. – мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>18</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

#### **1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

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

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций

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

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными 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 сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

### 1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении,

	<p>филитировании, править кухонные ножи;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;          проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной 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 водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;          ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;          способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

## **1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

**Всего часов -373**

Из них на освоение

МДК.01.01 – **55**

МДК.01.02 – **102**

В том числе, самостоятельная работа - **21**

на практики, в том числе:

учебную -**108**

производственную -**108**

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час.	Объем образовательной программы, час.					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в том числе	Учебная	Производственная		
лабораторных и практических занятий, часов								
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>55</b>	<b>55</b>	20	-	-	-	
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,11	<b>Раздел модуля 2.</b> Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	<b>102</b>	<b>102</b>	30	-	-	-	
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	<b>216</b>			<b>108</b>	<b>108</b>		
	<b>Всего:</b>	<b>373</b>	<b>157</b>	<b>50</b>	<b>108</b>	<b>108</b>		

## 2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ).	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля 1.</b> Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		55
<b>МДК. 01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		55
<b>Тема 1.1.</b> Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b> 1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Правила составления заявки на сырье. 2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по ГОСТ 30390-2013). 3. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. 4. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	6
	<b>Тематика практических занятий</b>	2
	<b>Практическое занятие №1. Составление заявки на сырье</b>	2

<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b> 1. 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 организационно-рабочим мест. Правила безопасной организации работы. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов 3. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	13
	<b>Тематика практических занятий</b>	4
	<b>Практическое занятие №2.</b> «Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»	2
	<b>Практическое занятие №3.</b> «Отработка безопасных приемов эксплуатации машины для обработки овощей»	2
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b> 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организационно-рабочим мест. Правила безопасной организации работы. 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них. 3. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	6
	<b>Тематика практических занятий</b>	4
	<b>Практическое занятие №4.</b> Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2
	<b>Практическое занятие №5.</b> Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей.	2

<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b> 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них 3. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	10
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	10
	<b>Практическое занятие №6.</b> Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов	2
	<b>Практическое занятие №7.</b> Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика.	2
	<b>Практическое занятие №8.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	2
	<b>Практическое занятие №9.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки.	2
	<b>Практическое занятие №10.</b> Отработка практических приемов безопасной эксплуатации мясорыхлительной и котлетоформовочной машин.	2
<b>Раздел модуля 2.</b> <b>Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>		102
<b>МДК 01.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		102
<b>Тема 2.1</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	<b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. 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 обработанных овощей, плодов и грибов	21

	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 2.</b> Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	<b>4</b>
<b>Тема 2.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>13</b>
Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	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 Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
<b>Тема 2.3</b>	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 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», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	<b>8</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>
	<b>Лабораторная работа 3.</b> Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	<b>4</b>
	<b>Лабораторная работа 5.</b> Обработка нерыбного водного сырья	<b>4</b>

<p><b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p>	<p><b>Содержание</b> Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i>. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение</p>	<p>13</p>
<p><b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	<p><b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p><b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b></p> <p><b>Лабораторная работа 6.</b> Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.</p> <p><b>Лабораторная работа 7.</b> Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>2</p> <p>4</p>
<p><b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Содержание</b> Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p>	<p>4</p>
<p><b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p>	<p><b>Содержание</b> Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	<p>7</p>

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>
	<b>Лабораторная работа 8.</b> Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	<b>2</b>
	<b>Лабораторная работа 9.</b> Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	<b>4</b>
<b>Учебная практика ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов и экзотических видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.</li> <li>2. Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов и луковых овощей.</li> <li>3. Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.</li> <li>4. Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов.</li> <li>5. Первичная обработка рыбы с костным скелетом.</li> <li>6. Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом.</li> <li>7. Первичная обработка других видов рыб.</li> <li>8. Обработка нерыбного водного сырья.</li> <li>9. Приготовление п/ф из рыбы для варки, припускания.</li> <li>10. Приготовление п/ф из рыбы для жарки.</li> <li>11. Приготовление рыбной котлетной массы и п/ф из нее.</li> <li>12. Подготовка к фаршированию.</li> <li>13. Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление крупнокусковых п/ф из мяса свинины, говядины, баранины.</li> <li>14. Первичная обработка птицы, дичи, кролика.</li> <li>15. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.</li> <li>16. Приготовление полуфабрикатов из натурально рубленой и котлетной массы.</li> <li>17. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.</li> <li>18. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.</li> </ol>		<b>108</b>
<b>Производственная практика ПМ.01</b> <b>Виды работ:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов и экзотических видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи.</li> <li>2. Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов и луковых овощей.</li> <li>3. Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.</li> <li>4. Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов.</li> </ol>		<b>108</b>

<ol style="list-style-type: none"> <li>5. Первичная обработка рыбы с костным скелетом.</li> <li>6. Первичная обработка рыбы с хрящевым скелетом.</li> <li>7. Первичная обработка других видов рыб.</li> <li>8. Обработканерыбноговодногосырья.</li> <li>9. Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.</li> <li>10. Первичная обработка птицы, дичи, кролика.</li> <li>11. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, припускания.</li> <li>12. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</li> <li>13. Подготовка рыбы к фаршированию.</li> <li>14. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.</li> <li>15. Приготовление полуфабрикатов из натуральной рубленой и котлетной массы из мяса.</li> <li>16. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы.</li> <li>17. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика.</li> <li>18. Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета.</li> </ol>	
<b>Всего</b>	<b>373</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**3.1 Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения.**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха

#### Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

Доска для письма, столы, стулья, стеллажи; плакаты, инструкционные карты для изучения в процессе производственного обучения приемов операций и видов работ, технологические карты для выполнения практических работ.

#### Оборудование кулинарного цеха:

Весы настольные; ванна производственная; ванна для мытья посуды; шкаф холодильный среднетемпературный; машина универсальная с комплектом сменных механизмов – мясорубка, механизм для взбивания, перемешивания; плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж. Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные шкафы, производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения производственного инвентаря, обеденные столы.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Муляжи нарезки овощей, инструкционные карты, карточки-задания, тесты, аудио видео записи.

### **3.2 Информационное обеспечение реализации программы**

#### 3.2.1 Печатные источники:

1. Кулинария: учебное пособие для студ. Учреждения сред. Проф. образования/ Л. Г. Шатун. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 . – 320 с.
2. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учебное пособие для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Л. Л.

Татарская, Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 112 с.

### 3.2.2. Электронные ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания **www. 100 menu. Ru**

2. Электронные книги по кулинарии **www. dom-eknig.ru**

### 3.2.3 Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд: М: Издат. «Дело и сервис» 1998. -864 стр.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. – Издательство Арий, 2014 г.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко.- 8 изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 512 с.

4. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М: Издательский центр «Академия»2012. - 496с.

5. Андросов В. П. Производственное обучение профессии «Повар». Соусы, блюда из овощей, круп. – М.: Академия, 2011

6. Сопина Л. Н. Пособие для повара: Учеб. пособие для учащихся проф. учеб. заведений. – М.: Академия, 2011. – 304 с.

7. Харченко Н. Э. Технология приготовления блюд: Учеб. пособие для НПО. – М.: Академия, 2014

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> в форме комплексного экзамена</p>

	<p>весомизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и</li> </ul>	

<p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--

	<p>соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> </ul>	

<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>
<p><b>ОК 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<p><b>ОК 03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко</li> </ul>	

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
---	--	--

