

**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 № 7 от «26» мая 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Симферопольский колледж
сферы обслуживания и дизайна»
Назарова Е.С.
«26» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

**МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и
хранения кулинарных полуфабрикатов**

**МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации
кулинарных полуфабрикатов**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования

по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Симферополь
2022 г.

РАССМОТРЕНО


на заседании цикловой комиссии
естественно-научного цикла

Председатель  Е.Н. Тригорова
Протокол № 10 от «26» мая 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

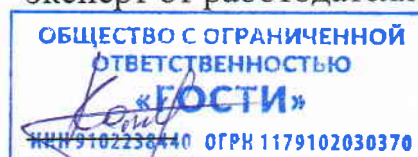
Зам. директора по УПР
ГБПОУ РК

«Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»


Р.И. Чуприна
«26» мая 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

эксперт от работодателя:



Рабочая программа профессионального модуля **ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента** в которую входит **МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов; МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, входящий в укрупненную группу **43.00.00 Сервис и туризм**, с учетом требований квалификационных справочников, профессиональных и международных стандартов

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

Разработчик: Танчинец Елизавета Тимофеевна, преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. **Общая характеристика программы профессионального модуля** 4
2. **Структура и содержание профессионального модуля** 9
3. **Условия реализации программы профессионального модуля** 21
4. **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля** 25

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 компетенций.

1.1.1. Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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	<p>подготовки, уборки рабочего места;</p> <p>подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</p> <p>приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>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;</p>

	<p>владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов ,</p> <p>осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов</p>
знать	<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);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **314**

Из них на освоение

МДК.01.01 – **32**

МДК.01.02 – **102**

на практики:

учебную **108**

производственную **72.**

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.		Практики			
			Обучение по МДК, час.	в том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная		
ПК 1.1.1.1.4. ОК01-07, 09	Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	32	18	-		2	
ПК 1.1.1.1.4. ОК 01-07, 09, 11	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	102	102	30	-		12	
ПК 1.1.1.1.4	Учебная и производственная практика	180				108	72	
	Всего:	314	134	48		108	72	

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 предусмотрено)	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		32
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		30
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления к подготовке реализации полуфабрикатов из них	Содержание 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 точность 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	2
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие №1. Составление заявки на сырье	2

<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 организации рабочих 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 <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов</p>	<p>3</p>
<p>Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих 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 	<p>2</p>

	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие №4. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Практическое занятие №5. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистителей.</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работы. 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 	<p>5</p> <p>8</p>
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>8</p>
	<p>Практическое занятие №6. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие №7. Организация рабочих мест по обработке домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие №8. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки.</p>	<p>2</p>
	<p>Практическое занятие №9. Отработка приемов безопасной эксплуатации куттера, фаршемешалки.</p>	<p>2</p>

Самостоятельная работа	<p>1. Подготовка компьютерной презентации о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними.</p> <p>2. Подготовка сообщения о процедурах обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.</p>	2
Раздел модуля 2.		
Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1		
Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	<p>Содержание</p> <p>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.</p> <p>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. Предхранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов.</p> <p>Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.</p>	14
Тематика практических занятий и лабораторных работ		
Лабораторная работа № 1.		
Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов, капустных овощей. Подготовка к фаршированию плодовых овощей.		
Содержание		
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного	<p>Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного</p>	13

сырья.	<p>Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья.</p> <p>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, условиям и сроки хранения обработанной рыбы.</p> <p>Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условиям и сроки хранения.</p>	
<p>Тема 2.3</p> <p>Приготовление полуфабрикатов из рыбы.</p>	<p>Содержание</p> <p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.</p> <p>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.</p> <p>Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Лабораторная работа №2. Механическая кулинарная обработка и разделка рыбы с костным скелетом.</p> <p>Лабораторная работа №3. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Лабораторная работа №4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.</p> <p>Содержание</p>	7
<p>Тема 2.4</p>		12
		4
		4
		4
		7

<p>Обработка, подготовка мясных продуктов</p>	<p>Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. 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 обработки. Хранение, кулинарное назначение.</p>	
<p>Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	<p>Содержание 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>	12
<p>Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа №5. Приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины. Содержание 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 гушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.</p>	4
<p>Тема 2.7</p>	<p>Содержание</p>	3

<p>Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика</p> <p>Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение.</p> <p>Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>8</p>
	<p>Лабораторная работа № 6. Обработка домашней птицы, приготовление порционных, мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.</p>	<p>4</p>
	<p>Лабораторная работа № 7. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.</p>	<p>4</p>
<p>Самостоятельная работа</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Составление последовательностей обработки и подготовки к фаршированию овощей. 3. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Нарезка капустных овощей. 4. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Приготовление полуфабрикатов из овощей и грибов. 5. Решение задач на потери при первичной обработке овощей. 6. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Обработка рыбы. 7. Решение задач на потери при холодной обработке рыбы. 8. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Приготовление полуфабрикатов из рыбы. 9. Решение задач на потери при первичной обработке мяса. 10. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Обработка мяса. 11. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Приготовление полуфабрикатов из мяса. 12. Подготовка компьютерных презентаций по теме: Приготовление полуфабрикатов из птицы. 	<p>12</p>

Учебная практика ПМ.01

Виды работ:

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, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
2. Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов и луковых овощей. Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.
3. Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов.
4. Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом.
5. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы, рыбы с хрящевым скелетом (осетровых пород).
6. Первичная обработка других видов рыб.
7. Обработка нерыбного водного сырья.
8. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания.
9. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. Хранение полуфабрикатов.
10. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Хранение полуфабрикатов.
11. Подготовка рыбы к фаршированию.
12. Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.
13. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.
14. Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы.
15. Приготовление полуфабрикатов из нагурально рубленой массы.
16. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи, кролика. Обработка субпродуктов из птицы.
17. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Хранение полуфабрикатов.
18. Дифференцированный зачет

Производственная практика ПМ.01

Виды работ:

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,

- мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
2. Организация рабочего места, обработка и нарезка клубнеплодов, корнеплодов и луковых овощей. Обработка и нарезка капустных и плодовых овощей.
 3. Подготовка овощей для фарширования. Обработка сушеных, замороженных овощей. Подготовка пряностей, приправ к приготовлению блюд. Обработка грибов.
 4. Первичная обработка чешуйчатой рыбы с костным скелетом.
 5. Первичная обработка бесчешуйчатой рыбы, рыбы с хрящевым скелетом (осетровых пород).
 6. Первичная обработка других видов рыб. Обработка нерыбного водного сырья.
 7. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, жарки, припускания.
 8. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Подготовка рыбы к фаршированию.
 9. Механическая кулинарная обработка мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление крупнокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины.
 10. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, говядины, баранины. Приготовление полуфабрикатов из натурально рубленой и котлетной массы.
 11. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы, пернагой дичи, кролика. Обработка субпродуктов из птицы. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы. Приготовление полуфабрикатов из дичи и кролика. Хранение полуфабрикатов.

12. Дифференцированный зачет

Всего

3. Условия реализации программы профессионального модуля

3.1. 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 обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
15. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.

16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
17. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., -стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

1.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
9. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
10. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
11. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
12. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
13. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
14. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
15. <http://www.pitportal.ru/>

1.2.3. Дополнительные источники:

По усмотрению образовательной организации.

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>ПК 1.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, ответственное виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование мощных и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное</p>

	<p>весоизмерительным оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 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 	<p>наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и 	

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.

дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;

– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;

– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);

– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;

– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:

- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в

	<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) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	Текущий контроль:
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p>	

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

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

<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>произнесенных высказываний на известные профессиональные темы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> - умение выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - умение презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; - правильно оформлять бизнес-план; - рассчитывать размеры вышлат по процентным ставкам кредитования; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; - презентовать бизнес-идею; - определять источники финансирования