

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «ХАВАС»  
Долгов К.Г.

08.06.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Р.А.Шуканов  
приказ от 08.06.2023 г. № 309

**ПРОГРАММА**  
профессионального модуля

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд,  
кулинарных изделий разнообразного ассортимента  
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2023 г.



Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код наименование профессии

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**  
на заседании ЦК  
Протокол от 08.06.2023 г №10  
Председатель ЦК *Бойкова Е.А.*

Разработчики:

*Мартынова Т.М. - преподаватель специализации*

Эксперты:

Внутренняя экспертиза *Бойкова Е.А.* Бойкова Е.А., методист  
Внешняя экспертиза *Соколова Н.Л.* Соколова Н.Л., заместитель  
директора по УПР  
Чебоксарский кооперативный  
техникум Чувашпотребсоюза

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**
- 5. ПРИЛОЖЕНИЕ №1. ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**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 студент должен освоить основной вид деятельности (ВД 1) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
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 традиционных 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.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с

	деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций (ПК)

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	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

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовки, уборки рабочего места;</li> <li>- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;</li> <li>- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведения расчетов с потребителями</li> </ul>
--------------------------------	---

<p><b>Уметь</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <li>- 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;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;</li> <li>- 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</li> </ul>
<p><b>Знать</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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);</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</li> <li>- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</li> </ul>

## Конкретизированные требования по профессиональному модулю

### Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Знания, умения
ОК 01.	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06.	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты</p>

	антикоррупционного поведения
	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
	<b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
	<b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

### Спецификация профессиональных компетенций

Код компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 1.1.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и произ-</li> </ul> </li> </ul>



водственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;

- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;
- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;
- безопасно править кухонные ножи;
- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;
- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;
- оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;
- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;
- сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;
- проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;
- сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;
- обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;
- осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;
- использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья

**Знания:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;
- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения

	<p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила утилизации отходов;</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– правила приема прдуктов по количеству и качеству;</li> <li>– ответственность за сохранность материальных ценностей;</li> <li>– правила снятия остатков на рабочем месте;</li> <li>– правила проведения контрольного взвешивания продуктов;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</li> <li>– правила обращения с тарой поставщика;</li> <li>– правила поверки весоизмерительного оборудования</li> </ul>
ПК 1.2.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>– выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности;</li> <li>– соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;</li> <li>– различать пищевые и непищевые отходы;</li> <li>– подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов;</li> <li>– осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>– соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> <li>– методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> <li>– способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов;</li> <li>– санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов</li> <li>– формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов;</li> <li>– способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов</li> </ul>
ПК 1.3.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>– нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом;</li> <li>– порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы;</li> <li>– соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>– проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения;</li> <li>– выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации</li> <li>– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</li> </ul>

	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
ПК 1.4.	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;</li> <li>– ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>– выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>– владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи;</li> <li>– владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>– нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы;</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией</li> </ul>

	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.);</li> <li>– способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов;</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	--

**1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**  
объём образовательной программы 330 часов, в том числе:  
занятия во взаимодействии с преподавателем – 114 часов;  
учебной практики – 72 часа;  
производственной практики – 108 часов;  
самостоятельной работы обучающегося– 20 часов;  
промежуточная аттестация – 16 часов (в том числе консультации 4 часа)



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля*	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	Консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего час.	в т.ч. практ. занятия, ч	в т.ч., курсовая р (проект), ч				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>									
ПК 1.1. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	42	36	20 (пр.з)	-	6			
Итого по МДК 01.01.		42	36	20	-	6			
<b>МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.</b>									
ПК 1.2. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 1. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы дичи	48	42	20 (пр.з.)	-	6		-	-
ПК 1.3. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	10	8	4 (пр. зан)	-	2	-	-	
ПК 1.4. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 2,3,4,7,11	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	32	28	10 (пр.зан. )	-	4			
Итого по МДК 01.02.		92	78	34	-	14			
Комплексный экзамен по МДК. 01.01 и МДК. 01.02		10	10				4		
ПК 1.1. – 1.4. ОК 01-07, 09, 10 ЛР 2,3,4,7,11	Учебная практика (УП. 01)	72						72	
ПК 1.1. – 1.4.	Производственная практика (ПП. 01)	108							108

\*

<b>ОК 01-07, 09, 10 ЛР 2,3,4,7,11</b>								
Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 01 2) дифференцированный зачёт по ПП. 01 3) экзамен по ПМ. 01								
ВСЕГО	<b>6</b>	<b>6</b>	54 пр. зан.		<b>20</b>	<b>4</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ. 01)

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 01.01		42	

<p><b>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b></p>			
<p><b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b></p>		36	
<p><b>Тема 1.1. Введение</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Введение.</b> Понятия сырьё, полуфабрикаты, изделия. Классификация кулинарных блюд и изделий. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.</p>	2	2
<p><b>Тема 1.2. Организация процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>2 <b>Организация работы овощного цеха.</b> Овощной цех. Назначение, планировка, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, весоизмерительных приборов, инструментов, посуды овощного цеха, используемых для обработки овощей, грибов пряностей; правила их безопасного использования. Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе. Организация работы овощного цеха. Правила безопасной организации работы в овощном цехе. Подготовка, к работе технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Правила ухода за ними. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>3 <b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.</b> Организация рабочего места для приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. Подбор производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для обработки овощей и грибов. Правила их безопасного использования. Заполнение таблиц, составление схемы организации рабочего места.</p> <p>4 <b>Организация работы рыбного и мясного цехов.</b> Мясной и рыбный цех. Назначение. Планировка. Оснащение. Характеристика технологических операций, выполняемых в мясном и рыбном цехе. Правила безопасной организации работы в цехе. Виды оборудования и производственного инвентаря, инструментов рыбного и мясного</p>	<p style="text-align: center;"><b>10</b></p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">2</p>	<p style="text-align: center;">2</p> <p style="text-align: center;">3</p> <p style="text-align: center;">2</p>

		цехов для обработки рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Подготовка, к работе технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Правила ухода за ними. Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.		
	5	<b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.</b> Подбор производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для обработки рыбы. Правила их безопасного использования. Заполнение таблиц, составление схемы организации рабочего места.	2	3
	6	<b>Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.</b> Подбор производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для обработки мяса. Правила их безопасного использования. Заполнение таблиц, составление схемы организации рабочего места.	2	3
<b>Тема 1.3.</b> <b>Технологическое оборудование обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</b>	<b>Содержание:</b>		2	
	7	<b>Машины для очистки овощей</b> Способы очистки овощей. Машины для очистки овощей. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием		2
	8	<b>Практическое занятие. Машины для очистки овощей.</b> Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	9	<b>Овощерезательные и протирочные машины.</b> Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин	2	2
	10	<b>Практическое занятие. Овощерезательные и протирочные машины.</b> Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	11	<b>Практическое занятие. Машины для обработки рыбы.</b> Ознакомление с видами необходимого технологического оборудования для обработки рыбы, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Эксплуатация машин для обработки рыбы и устранение неисправностей, возникающих в ходе работы.	2	3
	12	<b>Машины для обработки мяса.</b> Мясорубки. Пилы для мяса Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	13	<b>Практическое занятие. Мясорубки.</b> Сборка и разборка мясорубки для приготовления фарша. Эксплуатация мясорубок. Устранение неисправностей, возникающих при работе.	2	3

	14	<b>Практическое занятие. Мясорыхлители.</b> Ознакомление с видами мчсорыхлителей, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Сборка машин для рыхления мяса. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при работе.	2	3
	15	<b>Практическое занятие. Фаршемешалки.</b> Ознакомление с видами технологического оборудования, устройством, принципом действия, правилами эксплуатации и правилами их безопасного использования по технической документации. Сборка машин. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при работе. Сборка машин. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при работе.	2	3
	16	<b>Размолочные механизмы. Куттеры.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	17	<b>Котлетоформовочные машины.</b> Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	18	<b>Практическое занятие. Машины для обработки мяса.</b> Эксплуатация машин для обработки мяса. Устранение неисправностей возникающих при работе на машинах для обработки мяса.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающегося:</b> работа с информационными ресурсами Интернет по изучению нового вида технологического оборудования для обработки овощей, рыбы, мяса. 1) составление схемы организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий 2) выполнение реферата и/или подготовка слайдовой презентации на тему «Новые виды технологического оборудования» 3) Решение ситуационных задач по эксплуатации технологическое оборудование обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	6	3
<b>Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК. 01.02.</b>				
<b>Итого по МДК. 01.01. - 42 ч</b> Занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 16 ч., практических занятий – 20 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;				
		<b>МДК. 01.02.</b> <b>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>84</b>	
		<b>Раздел 1.</b> <b>Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного</b>		



<b>водного сырья, домашней птицы дичи</b>			
<b>Тема 1.1. Товароведная характеристика продуктов.</b>	<b>Содержание:</b>	<b>14</b>	
	1 <b>Свежие овощи, грибы.</b> Химический состав, пищевая ценность свежих овощей и грибов. Значение в питании. Классификация овощей и грибов. Ассортимент, товароведная характеристика основных групп овощей и грибов. Требования к качеству различных видов традиционных овощей. Условия и сроки хранения овощей и грибов, процессы, происходящие при хранении.	2	2
	2 <b>Переработанные овощи и грибы.</b> Солёные, квашенные, замороженные, сушёные овощи и грибы. Товароведная характеристика: химический состав и пищевая ценность, классификация, характеристика основных групп переработанных овощей и грибов, требования к качеству, хранение.	2	2
	3 <b>Пряности и приправы.</b> Химический состав, пищевая ценность. Классификация. Ассортимент, товароведная характеристика основных групп пряностей и приправ. Требования к качеству. Условия и сроки хранения пряностей и приправ.	2	2
	4 <b>Практическое занятие. Рыба и рыбные товары.</b> Ознакомление с химическим составом и пищевой ценностью рыбы. Зарисовка строения тела рыбы. Определение съедобных и несъедобных частей, ликвидных и неликвидных отходов. Ознакомление с отличительными признаками основных семейств и видов промысловых рыб. Выполнение расчётов: определение % содержания отходов.	2	3
	5 <b>Товароведная характеристика нерыбного водного сырья.</b> Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, товароведная характеристика нерыбного водного сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	3
	6 <b>Мясо, мясные товары.</b> Химический состав и пищевая ценность мяса. Морфологическое строение мяса. Классификация мяса. Маркировка мяса. Оценка качества мяса. Общие и специфические показатели. Мясные субпродукты.	2	2
	7 <b>Мясо домашней птицы и пернатой дичи.</b> Химический состав, пищевая ценность. Значение в питании. Классификация. Ассортимент, товароведная характеристика. Требования к качеству. Условия и сроки хранения традиционных видов мяса, домашней птицы, дичи, процессы, происходящие при хранении.	2	2
<b>Тема 1.2. Обработка, подготовка овощей, грибов</b>	<b>Содержание:</b>	<b>12</b>	
	1 <b>Практическое занятие. Обработка и нарезка клубнеплодов</b> Последовательность выполнения технологических операций. Ознакомление с современными методами обработки картофеля, формами, техникой нарезки,	2	3

	<p>формования картофеля, его размерами и кулинарным использованием, нормами отходов картофеля, способами сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, минимизации отходов при обработке картофеля, способами предотвращения потемнения картофеля в процессе обработки и подготовки пищевого сырья, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процессов обработки, подготовки сырья, правилами, условиями, сроками хранения картофеля; способами упаковки, складирования; видами оборудования для обработки сырья и правилами безопасной эксплуатации оборудования, посуды, оборудованием используемым для упаковки, хранения пищевых продуктов. Использование нитрат- тестера для оценки безопасности сырья.</p> <p>Сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытьё картофеля.</p> <p>Нарезание картофеля: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками их размеры и кулинарное использование. Утилизация отходов. Расчёты по нормам отходов картофеля.</p>		
2	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка корнеплодов</b>  Последовательность выполнения технологических операций.  Ознакомление с методами обработки традиционных видов овощей, техникой обработки корнеплодов, формами, техникой нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами сокращения потерь и минимизации отходов при обработке и хранении сырья, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки и подготовки продуктов, правилами, условиями, сроками хранения продуктов; способами упаковки, складирования, видами оборудования для обработки сырья, посудой, оборудованием используемым для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё моркови и свёклы, формы нарезки моркови и свёклы, размеры и кулинарное использование, с соблюдением санитарно-гигиенических требований к ведению процесса обработки.</p> <p>Нарезание моркови: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками.</p> <p>Нарезание свеклы: соломкой, кубиками, ломтиками.</p> <p>Ознакомление с нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке моркови и свёклы, способы хранения очищенных моркови и свёклы, правилами утилизации отходов.</p> <p>Расчёты по нормам отходов корнеплодов, взаимозаменяемость.</p>	2	3
3	<p><b>Практическое занятие. Обработка и нарезка капустных овощей</b>  Последовательность выполнения технологических операций.  Обработка цветной, брюссельской капусты, кольраби, ознакомление с формами нарезки капусты белокочанной, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов капусты, способами минимизации отходов, способами хранения обработанной капусты. Удаление излишней горечи. Нарезание белокочанной капусты соломкой, шашками, мелкой рубкой.</p> <p>Утилизация отходов с соблюдением санитарно-гигиенических требований к ведению процесса обработки</p> <p>Расчёты по нормам отходов при обработке капусты, на взаимозаменяемость сырья.</p> <p>Ознакомление с правилами, условиями, сроками хранения; способами упаковки,</p>	2	3

		складирования; видами оборудования, посуды, используемыми для упаковки, хранения пищевых продуктов.		
	4	<b>Практическое занятие. Обработка и нарезка луковых овощей.</b> Последовательность выполнения технологических операций. Обработка лука-порея, чеснока, зеленого и репчатого лука. Ознакомление с формами нарезки лука репчатого, зелёного, размеры и кулинарное использование, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки, правилами утилизации отходов, правилами, условиями, сроками хранения; способами упаковки, складирования; видами оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов Нарезание репчатого лука: кольцами, полукольцами, дольками, кубиками; нарезание зеленого лука колечками, мелкими и крупными шпалками. Ознакомление с нормами отходов лука, способами минимизации отходов. Расчёт норм отходов при обработке лука, на взаимозаменяемость сырья.	2	3
	5	<b>Практическое занятие. Обработка и нарезка салатно – шпинатных, пряных, десертных овощей и плодовых овощей</b> Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке овощей, способами хранения очищенных овощей; санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки, правилами утилизации отходов, правилами, условиями, сроками хранения; способами упаковки, складирования; видами оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов Обработка и нарезание тыквенных овощей: тыква, кабачки, патиссоны, огурцы. Обработка и нарезание томатных овощей: помидоры, баклажаны, перец стручковый. Обработка бобовых овощей: стручки фасоли, бобов, зеленого горошка. Обработка зерновых овощей: сахарная кукуруза. Подготовка овощей для фарширования	2	3
	6	<b>Практическое занятие. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей.</b> Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке грибов, способами хранения очищенных грибов. Обработка консервированных овощей, грибов. Подготовка и применение пряностей и приправ ознакомление со способами предотвращения потемнения обработанных грибов, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки, правилами утилизации отходов.	2	3
<b>Тема 1.3. Обработка, подготовка рыбы, нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание:</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Механическая кулинарная обработка рыбы.</b> Последовательность выполнения технологических операций. Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление головы и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, разделка, пластование, филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без реберных костей, филе без кожи и реберных костей (чистое). Обработка мелкой рыбы. Способы минимизации отходов. Взаимозаменяемость	2	2

		сырья. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы. Правила хранения обработанной рыбы в охлаждённом и замороженном виде. Правила утилизации отходов.		
	2	<b>Механическая кулинарная обработка без чешуйчатой рыбы, осетровой рыбы, нерыбного водного сырья</b> Последовательность и правила обработки рыбы и нерыбных продуктов моря в натуральном и переработанном виде. Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря.	2	2
	3	<b>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья.</b> Расчёт массы обработанного сырья.	2	3
<b>Тема 1.4. Обработка, подготовка мяса, субпродуктов</b>	<b>Содержание:</b>		<b>6</b>	
	1	<b>Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей и бараньей туши.</b> Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Обработка мороженого и охлаждённого мяса Оттаивание медленное и быстрое, обмывание, обсушивание. Разделка и обвалка передней четвертины, задней четвертины, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов. Правила утилизации отходов.	2	2
	2	<b>Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Обработка костей. Обработка субпродуктов.</b> Зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Обработка голов, ног, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, лёгкого, вымя, хвостов. Разрубание, промывание, использование костей.	2	2
	3	<b>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья</b> Расчёт массы обработанного сырья.	2	3
<b>Тема 1.5. Обработка, подготовка домашней птицы дичи</b>	<b>Содержание:</b>		<b>4</b>	
	1	<b>Механическая кулинарная обработка птицы, кролика.</b> Оттаивание, опаливание, удаление головы, удаление шейки, удаление ножек, потрошение, промывание. Заправка птицы. Заправка «в кармашек», в одну нитку, в две нитки. Обработка кролика.	2	2
	2	<b>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья</b> Расчёт массы обработанного сырья	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) Составление алгоритма механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. Составление схем разделки туш. 2) Решение задач на расчёт нормы закладки продуктов и решение задач на определение норм отходов. 3) Выполнение реферата и/или слайдовой презентации на одну из тем: - Товароведная характеристика нетрадиционных видов овощей. - Современные методы обработки продуктов. - Контроль качества поступающих на склад продуктов, методы входного контроля.		<b>6</b>	3

	- Виды фигурной нарезки овощей, карвинг.			
<b>Раздел 2.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>			<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</b>	<b>Содержание:</b>		<b>8</b>	
	1	<b>Полуфабрикаты из рыбы.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении и подготовке полуфабрикатов из рыбы. Порционные куски с кожей и костями из непластованной (кругляши) и пластованной рыбы, порционные куски из филе с кожей и без кожи и костей, стейков, «бабочек» из стейков, мелких кусков рыбы, панированные порционные куски.	2	2
	2	<b>Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья.</b> Полуфабрикаты из рыбного фарша и изделий из него (котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки). Технология приготовления маринадов для рыбы. Полуфабрикаты из нерыбного водного сырья. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов.	2	2
	3	<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы</b> Работа со сборником рецептов, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую, составление технологических схем.	2	3
	4	<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы</b> Составление технологических карт. Расчёт энергетической ценности рыбного сырья.	2	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка реферата и/или слайдовой презентации на одну из тем: «Новые виды рыб», «Нерыбные продукты моря», «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыб семейства .....», «Особенности приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря»		2	3
<b>Раздел 3.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</b>			<b>32</b>	
<b>Тема 3.1.</b> <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</b>	<b>Содержание:</b>		<b>28</b>	2
	1	<b>Крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты для жарки.</b> Ассортимент, рецептуры, классификация полуфабрикатов из мяса. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранности пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении	2	



	<p>мелкокусковых полуфабрикатов для жарки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- из говядины: бефстроганов, мясо для шашлыка;</li> <li>- из баранины: мясо для шашлыка;</li> <li>- из свинины: мясо для шашлыка, поджарка.</li> </ul> <p>Порционирование , комплектование с учётом ресурсосбережения. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>		
2	<p><b>Порционные полуфабрикаты для жарки.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- из говядины: стейк, бифштекс, филе, лангет, антрекот,</li> <li>- из телятины: натуральные котлеты, эскалоп;</li> <li>- из баранины: натуральные котлеты, эскалоп;</li> <li>- из свинины: натуральные котлеты, эскалоп.</li> </ul> <p>Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
3	<p><b>Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты для тушения.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении крупнокусковых полуфабрикатов для тушения. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
4	<p><b>Порционные полуфабрикаты для тушения.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов для тушения. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
5	<p><b>Мелкокусковые полуфабрикаты для тушения.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов для тушения. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
6	<p><b>Рубленые полуфабрикаты из мяса.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: бифштекс рубленный, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, фрикадельки.</p>	2	2

		Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.		
7		<b>Натуральные полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты и шницель из куриного филе и мякоти. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	2	2
8		<b>Рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов: купаты, биточки, шницель, тефтели, фрикадельки, рулет из куриного фарша. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	2	2
9		<b>Полуфабрикаты из субпродуктов.</b> Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов: купаты, колбасные изделия, зельцы, стейк из печени, фарш для печёночных оладий, температурным режимом и правилами охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	2	2
10		<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса</b> Ознакомление с рецептурами, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт выхода полуфабрикатов. Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката. Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учётом принятых норм взаимозаменяемости.	2	3
11		<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика.</b> Работа со сборником рецептов. Ознакомление с рецептурами, расчёт необходимого количества сырья. Расчёт выхода полуфабрикатов. Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката	2	3
12		<b>Практическое занятие. Расчёт выхода полуфабрикатов.</b> Работа со сборником рецептов. Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката. Заполнение таблиц, составление технологических схем.	2	3
13		<b>Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса.</b> Работа со сборником рецептов, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую, составление технологических схем.	2	3
14		<b>Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса.</b> Составление технологических карт. Расчёт энергетической ценности полуфабрикатов из мяса.	2	3
		<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 1) Подготовка реферата и/или слайдовой презентации на одну из тем: «Виды стейков», «Виды маринадов для шашлыка», «Способы фарширования птицы». 2) Составление карт брака.	4	3
<b>Итого по МДК. 01.02. - 84 ч</b>				

занятия во взаимодействии с педагогом – 78 часов (из них теоретическое обучение – 44 ч., практических занятий– 34 ч); самостоятельная работа обучающегося – 14 часов;		
<b>Промежуточная аттестация: комплексный экзамен (МДК. 01.01. и МДК. 01.02.)</b>	<b>10</b> (в т ч 4 ч. конс.)	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ и трудовые действия</b> - подготовка рабочего места, выбор, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - распознавание недоброкачественных продуктов - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ; - выбор, применение, комбинирование различных методов обработки и подготовки сырья (вручную, механическим способом) с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рациональное использование обеспечение безопасности, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - обеспечение условий, соблюдение сроков их хранения - владение техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филирование, правка кухонного ножа; - соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и адекватное применение пряностей и приправ; - проверка качества готовых полуфабрикатов, осуществление упаковки, маркировки, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдение товарного соседства, условий и сроков хранения, осуществление ротации сырья, продуктов Промежуточная аттестация – зачёт	<b>72</b>	3
<b>Производственная практика.</b> <b>Виды работ и трудовые действия:</b> - подготовка, уборка рабочего места; - подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведение расчётов с потребителями. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт	<b>108</b>	3
<b>Экзамен по ПМ. 01.</b>	<b>6</b>	
всего 330 часов, в том числе: занятия во взаимодействии с преподавателем – 114 часов (в том числе практических занятий – 54 ч); самостоятельной работы обучающегося – 20 часов; учебной практики – 72 часа производственной практики – 108 часов		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

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

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет технологии кулинарного производства № 306	Рабочее место преподавателя; Рабочее место обучающегося: парты- 15 шт., стулья – 30 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	Проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков № 207:	основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашинa с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., мясорубка - 2 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., кутгер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.; инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющая сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт.,

	лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.
--	--

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

### **3.2.1. Основные печатные издания.**

- 1) Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.
- 2) Качурина, Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.
- 3) Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы: учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 160 с. – Текст : непосредственный
- 4) Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.
- 5) Самородова, И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 128 с. – Текст : непосредственный.
- 6) Соколова, Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 288 с. – Текст : непосредственный.
- 7) Харченко Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

### **3.2.2. Электронные образовательные ресурсы:**

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом «Панорама»; <http://restoran.panor.ru>

#### **Интернет ресурсы:**

<http://www.gastronom.ru>  
<http://www.restoranoff.ru>  
<http://www.frio.ru>  
<http://kuking.net>  
<http://lacucinaitaliana.ru>  
<http://supercook.ru>

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

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля осуществляется преподавателями и руководителями практики в процессе проведения учебных занятий, практических занятий, текущего и промежуточного контроля, в процессе прохождения учебной и производственной практики, а также выполнения обучающимися индивидуальных и/или групповых заданий внеаудиторной самостоятельной работы (ВСР).

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
МДК. 01.01							
Раздел 1.							
Темы 1.1 - 1.3.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тесты. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задания для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 01.02							
Раздел 1.							
Тема 1.1.-1.5.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.2.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 2.							
Тема 2.1.	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.3.	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование. Выполнение практических работ и ВСР	Тест. Вопросы для устного и письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Учебный журнал. Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний и умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
Раздел 3.							
Тема 3.1.	1,2	ОК 01- 07, 09,10	Текущий	Устный, письменный опрос. Тестирование.	Тест. Вопросы для устного и	Учебный журнал.	Бальная оценка знаний и

		ПК 1.4.		Выполнение практических работ и ВСР	письменного опроса. Задания для выполнения практической работы. Задание для ВСР	Ведомость оценки ОК, ПК	умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК
МДК. 01.01 МДК. 01.02	1,2	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Промежуточный	Комплексный экзамен	Задания для комплексного экзамена (экзаменационные билеты)	Учебный журнал Экзаменационная ведомость Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
УП. 01	1,2, 3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Отчет. Аттестационный лист, характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК
	1,2, 3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК, зачётная книжка.	Оценка знаний, умений: зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПП.01	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 1.1. - 1.4.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Учебный журнал Дневники практики. Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10, ПК 1.1. - 1.4.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.



ПМ. 01	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,  ПК 1.1 - 1.4	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменац ионная ведомость. Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
--------	-------	---	-------------------------------	---------	-------------------------	--	---

---

\*Результаты освоения программы:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов \*\*

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
<b>ПК 1.1</b>	<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"> <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 весоизмерительным оборудованием;</li> <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>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практически занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике, дифференцированном зачете по производственной практике</p>

<p><b>ПК 1.2.</b> <b>ПК 1.3.</b> <b>ПК 1.4.</b></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 дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <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:</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в 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);</li> <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,</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> наблюдение и оценка в процес се выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практически занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> наблюдение и оценка выполнения:</p> <p>практических заданий на комплексном экзамене по МДК, выполнение заданий экзамена по ПМ</p> <p>оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам, выполнение заданий на зачете по учебной практике и дифференцированном зачете по производственной практике</p>
---	--	---

	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
<b>ОК 01.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <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>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий на практических занятиях заданий по учебной и производственной практике, заданий для внеаудиторной самостоятельной работы.</p> <p>Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических заданий на комплексном экзамене по МДК; -заданий на экзамене по модулю ПМ; Защита отчетов по учебной и производственной практикам, заданий на зачете по учебной практике, заданий на дифференцированном зачете по производственной практике</p>
<b>ОК. 02</b>	<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>	
<b>ОК.03</b>	<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>	
<b>ОК 04.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	

<b>ОК. 05</b>	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
<b>ОК 06.</b>	понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b>	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
<b>ОК 09.</b>	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b>	- 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 (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

<b>Код личностных результатов реализации программы</b>	<b>Критерии ЛР</b>	<b>Методы измерения показателей ЛР</b>
<b>ЛР 2</b>	Проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону; Оценка собственного продвижения, личностного развития; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и пожилых граждан; Сформированность гражданской позиции;	Анкетирование Опрос Тестирования различного вида Творческие задания и анализ их выполнения Личная книжка волонтера (сайт «DOBRO.RU»)

	участие в волонтерском движении; Проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.	
<b>ЛР 3</b>	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
<b>ЛР 4</b>	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
<b>ЛР 7</b>	Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов
<b>ЛР 11</b>	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	Наблюдение за поведением студентов Беседы

**Перечень полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**1.1. Полуфабрикаты из овощей и грибов**

1. Картофель, нарезанный простыми формами нарезки: брусочками, соломкой, дольками, кубиками (крупными, средними, мелкими), кружочками, ломтиками.
2. Картофель, нарезанный фигурными способами нарезки: бочоночками, чесночками, грушами, шариками, стружкой, спиралькой.
3. Морковь, нарезанная простыми формами нарезки: брусочками, соломкой, дольками, кубиками (средними, мелкими), кружочками, ломтиками.
4. Морковь, нарезанная фигурными способами нарезки: звездочки, шестеренки, гребешки.
5. Свекла, нарезанная простыми формами нарезки: брусочками, соломкой, кубиками (средними, мелкими), ломтиками.
6. Капуста, нарезанная простыми формами нарезки: соломкой, шашками, мелкой крошкой.
7. Капуста, подготовленная для голубцов.
8. Лук репчатый, нарезанный простыми формами нарезки: кружочками, кольцами, полукольцами, дольками, кубиками (средними, мелкими).
9. Плодовые овощи (кабачки, баклажаны, помидоры, огурцы, перец сладкий), нарезанные кружочками, ломтиками.
10. Овощи, подготовленные для фарширования: сладкий перец, кабачок, помидоры.
11. Обработанные грибы целиком и нарезанные ломтиками, соломкой, мелкими кубиками.

**2.1. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья**

1. Рыба, разделанная целиком (с головой или без головы).
2. Рыба, разделанная на «Кругляши».
3. Рыба, разделанная на филе (с кожей, позвоночной и реберными костями, с кожей и реберными костями, с кожей без костей, без кожи и костей).
4. П/ф для жарки во фритюре (ромб, «бантик», «восьмерка»).
5. П/ф для жарки в тесте кляр.
6. Рубленые рыбные полуфабрикаты (котлеты, биточки, тельное) в панировке.
7. П/ф «Рыбный шашлык».
8. П/ф из нерыбного водного сырья.

**3.1. Полуфабрикаты из мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика**

1. Крупнокусковые п/ф для варки из говядины, свинины, баранины.
2. Крупнокусковые п/ф для жарения из говядины, свинины, баранины.
3. Крупнокусковые п/ф для тушения из говядины (мясо тушеное, мясо шпигованное).
4. Порционные натуральные полуфабрикаты для жарения (бифштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная, эскалоп).

5. Порционные панированные полуфабрикаты для жарения (ромштекс, котлета отбивная, шницель отбивной).
6. Порционные полуфабрикаты для тушения (зразы отбивные, мясо духовое)
7. Мелкокусковые полуфабрикаты для жарки (бефстроганов, поджарка, шашлык по-московски, шашлык по-кавказски).
8. Мелкокусковые полуфабрикаты для тушения (гуляш, азу, рагу, плов).
9. Рубленые полуфабрикаты (бифштекс рубленый, котлеты натурально-рубленные, фрикадельки, люля-кебаб).
10. Полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет рубленные).
11. Обработанные субпродукты (язык, печень, сердце, почки, мозги).
12. Полуфабрикаты из субпродуктов (печень жареная, печень по-строгановски, гуляш из сердца).
13. Целая тушка птицы для отваривания, жарения.
14. Цыплята табака.
15. Котлеты натуральные.
16. Котлеты панированные.
17. Птица по-столичному.
18. Котлеты по-киевски.
19. Утиная грудка, подготовленная для жарения.
20. Наггетсы.
21. Полуфабрикаты для тушения (рагу, плов, курица в карри, чахохбили, фрикасе).
22. Полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки).