

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	37
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	41
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1. ПЕРЕЧЕНЬ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	44

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ. 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД 1) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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, кролик.

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места;
- подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработке *различными методами* традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;
- приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении *обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов* разнообразного ассортимента;
- ведении расчётов с потребителями.

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- *распознавать недоброкачественные продукты*
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать *различные* методы обработки и подготовки сырья (*вручную, механическим способом*) с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов *разнообразного ассортимента*;
- обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения
- *владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;*
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания *в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП)*;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- *методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов*;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- *ассортимент, рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов*;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение программы 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)

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 1) «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
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.
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.	Планировать предпринимательскую деятельность в

профессиональной сфере.

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Формируемые компетенции	Действия	Умения	Знания
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			
ПК 1.1.-1.4. ОК 01-02, 04-07	Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные

<p>ПК 1.1.-1.4, ОК 01, 04, 07</p>	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>	<p>последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей</p>
---------------------------------------	--	--	---

МДК. 01.02.

Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

<p>ПК 1.1.- 1.2. ОК 01.-07, 09, 10</p>	<p>Подготовка к использованию сырья, (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), продуктов и других расходных материалов</p>	<p>Оценивать наличие определять объём заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья. Продуктов, материалов. Обеспечивать хранения сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат тестеры для оценки безопасности сырья.</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>
<p>ПК 1.1.-1.2.</p>	<p>Обработка</p>	<p>Распознавать</p>	<p>Методы обработки</p>

<p>ОК 01-07, 09,10</p>	<p>различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	<p>недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излишнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов</p>
<p>ПК 1.1.-1.2. ОК 01-07, 09,10</p>	<p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение</p>	<p>Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать</p>	<p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p>

	<p>обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки</p>	<p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов</p>
<p>ПК 1.1.,1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10</p>	<p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>

	региональных	<p>использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты.</p> <p>Править кухонные ножи.</p> <p>Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом.</p> <p>Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи.</p> <p>Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p> <p>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>
ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10	Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение	Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой,	Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными

	полуфабрикатов	<p>комплектованием.</p> <p>Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки.</p> <p>Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p> <p>Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения этикеток.</p> <p>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции.</p> <p>Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
ПК 1.1 ОК 01-02, 04-07, 09-11	<p>Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Рассчитывать стоимость полуфабрикатов Вести учет реализованных полуфабрикатов.</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей.</p> <p>Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи.</p> <p>Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей.</p> <p>Правила торговли.</p> <p>Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций.</p> <p>Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты.</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p> <p>Базовый словарный</p>

			запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя
--	--	--	---

Спецификация профессиональных компетенций

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

Спецификация 1.1.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; мыть после	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

	использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; править кухонные ножи; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов; проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании	требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей;
подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	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	
подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов	
подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения; оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота; пользоваться весоизмерительным	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для

	<p>оборудованием при взвешивании продуктов; сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</p> <p>проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</p> <p>обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов;</p> <p>осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья</p>	<p>экспресс оценки качества и безопасности сырья и материалов;</p> <p>правила снятия остатков;</p> <p>правила обращения с тарой поставщика;</p> <p>ответственность за сохранность материальных ценностей;</p> <p>правила поверки весоизмерительного оборудования;</p> <p>правила приема прдуктов по количеству и качеству;</p> <p>правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>
--	--	--

Спецификация 1.2.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Действия	Умения	Знания
<p>безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья</p>	<p>требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>
<p>обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного</p>	<p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>владеть приемами мытья и бланширования сырья,</p>	<p>методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p>

сырья, домашней птицы, дичи	пищевых продуктов; рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов домашней птицы, дичи с учетом его вида, технологических свойств, назначения обрабатывать овощи ручным и механическим способами; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей; способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; санитарно- гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов
утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов	различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы; соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; безопасно использовать оборудование для упаковки	правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; способы упаковки, складирования пищевых продуктов; виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов
хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи		

Спецификация 1.3.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

Действия	Умения	Знания
----------	--------	--------

<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи; нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы; выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы</p>
<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
<p>Ведение расчетов с</p>	<p>рассчитывать</p>	<p>ассортимент и цены на</p>

<p>потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>
--	--	---

Спецификация 1.4.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

Действия	Умения	Знания
<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемость и основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи; владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи; методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; способы и правила нарезки/порционирования</p>

		полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи; правила утилизации пищевых и непищевых отходов
порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов	<p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации; обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</p>	<p>ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов; правила заполнения этикеток; правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	<p>рассчитывать стоимость полуфабрикатов; вести учет реализованных полуфабрикатов; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя;</p>

Спецификация общих компетенций

Шифр комп.	Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 01.	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовывать составленный план.</p> <p>Оценивать результат</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

	определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	
<i>OK 02.</i>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации.</p> <p>Определять необходимые источники информации.</p> <p>Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.</p> <p>Приемы структурирования информации.</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
<i>OK 03.</i>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии.</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации.</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология.</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<i>OK 04.</i>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.</p> <p>Планирование профессиональной</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>Психология коллектива.</p> <p>Психология личности.</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

	деятельности	клиентами	
<i>OK 05.</i>	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов
<i>OK 06.</i>	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<i>OK 07.</i>	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения
<i>OK 09.</i>	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
<i>OK 10.</i>	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и

		<p>диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>процессов профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения.</p> <p>Правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<i>OK 11.</i>	<p>Определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.</p> <p>Составление бизнес-плана</p> <p>Презентация бизнес-идеи.</p> <p>Определение источников финансирования.</p> <p>Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.</p> <p>Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.</p> <p>Оформлять бизнес-план.</p> <p>Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности.</p> <p>Основы финансовой грамотности.</p> <p>Правила разработки бизнес-планов.</p> <p>Порядок выстраивания презентации.</p> <p>Кредитные банковские продукты</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды компетенций	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
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов									
ПК 1.1. ОК 01-07, 09, 10,11	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			
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.									
ПК 1.2. ОК 01-07, 09, 10,11	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, 10,11	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, 10,11	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, 10,11	Учебная практика (УП. 01.01.)	72						72	
ПК 1.1. – 1.4. ОК 01-07, 09, 10,11	Производственная практика (ПП. 01.01.)	108							108

*

Промежуточная аттестация:								
1) зачёт по УП. 01.01.								
2) дифференцированный зачёт по ПП. 01.01.								
3) экзамен по ПМ. 01.	6	6						
ВСЕГО	330	130	54 пр. зан.		20	4	72	108

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 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов		42	
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами		36	
Тема 1.1. Введение	Содержание:	2	2
	1 Введение. Понятия сырьё, полуфабрикаты, изделия. Классификация кулинарных блюд и изделий. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов.		
Тема 1.2. Организация процесса приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий	Содержание:	10	
	2 Организация работы овощного цеха. 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.	2	2
	3 Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов. 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	2	3

		места.		
	4	Организация работы рыбного и мясного цехов. 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 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.	2	2
	5	Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы. 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	Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса. 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
Тема 1.3. Технологическое оборудование обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	Содержание:		2	
	7	Машины для очистки овощей Способы очистки овощей. Машины для очистки овощей. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием		2
	8	Практическое занятие. Машины для очистки овощей. Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	9	Овощерезательные и протирочные машины. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин	2	2
	10	Практическое занятие. Овощерезательные и протирочные машины. Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	11	Практическое занятие. Машины для обработки рыбы. 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	Машины для обработки мяса. Мясорубки. Пилы для мяса	2	2

		Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием		
13		Практическое занятие. Мясорубки. Сборка и разборка мясорубки для приготовления фарша. Эксплуатация мясорубок. Устранение неисправностей, возникающих при работе.	2	3
14		Практическое занятие. Мясорыхлители. Ознакомление с видами мясорыхлителей, 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		Практическое занятие. Фаршемешалки. 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		Размолочные механизмы. Куттеры. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
17		Котлетоформовочные машины. Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
18		Практическое занятие. Машины для обработки мяса. Эксплуатация машин для обработки мяса. Устранение неисправностей возникающих при работе на машинах для обработки мяса.	2	3
		Самостоятельная работа обучающегося: работа с информационными ресурсами Интернет по изучению нового вида технологического оборудования для обработки овощей, рыбы, мяса, выполнение реферата и подготовка слайдовой презентации на тему «Новые виды технологического оборудования»	6	3
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК. 01.02.				
Итого по МДК. 01.01. - 42 ч Занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 16 ч., практических занятий – 20 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 6 часов;				
МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			84	
Раздел 1. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного				

водного сырья, домашней птицы дичи				
Тема 1.1. Товароведная характеристика продуктов.	Содержание:		14	
	1	Свежие овощи, грибы. 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	Переработанные овощи и грибы. 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	Пряности и приправы. 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	Практическое занятие. Рыба и рыбные товары. 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	Товароведная характеристика нерыбного водного сырья. Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, товароведная характеристика нерыбного водного сырья, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	3
	6	Мясо, мясные товары. 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	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. 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
Тема 1.2. Обработка, подготовка овощей, грибов	Содержание:		12	
	1	Практическое занятие. Обработка и нарезка клубнеплодов 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>Практическое занятие. Обработка и нарезка корнеплодов 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, мытье, 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>Практическое занятие. Обработка и нарезка капустных овощей 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	Практическое занятие. Обработка и нарезка луковых овощей. 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	Практическое занятие. Обработка и нарезка салатно – шпинатных, пряных, десертных овощей и плодовых овощей 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	Практическое занятие. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей. 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
Тема 1.3. Обработка, подготовка рыбы, нерыбного водного сырья	Содержание:		6	
	1	Механическая кулинарная обработка рыбы. 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	Механическая кулинарная обработка без чешуйчатой рыбы, осетровой рыбы, нерыбного водного сырья Последовательность и правила обработки рыбы и нерыбных продуктов моря в натуральном и переработанном виде. Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря.	2	2
	3	Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья. Расчёт массы обработанного сырья.	2	3
Тема 1.4. Обработка, подготовка мяса, субпродуктов	Содержание:		6	
	1	Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей и бараньей туши. 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	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Обработка костей. Обработка субпродуктов. 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	Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья Расчёт массы обработанного сырья.	2	3
Тема 1.5. Обработка, подготовка домашней птицы дичи	Содержание:		4	
	1	Механическая кулинарная обработка птицы, кролика. 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	Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья Расчёт массы обработанного сырья	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Решение задач на определение норм отходов. Решение задач на расчёт нормы закладки продуктов. Составление алгоритма механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы Составление схем разделки туш Составление терминологического словаря. Подготовка информации, слайдовой презентации, написание реферата на одну из тем:		6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - Товароведная характеристика нетрадиционных видов овощей. - Современные методы обработки продуктов. - Контроль качества поступающих на склад продуктов, методы входного контроля. - Виды фигурной нарезки овощей, карвинг. 		
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья		10	
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание:	8	
	1 Полуфабрикаты из рыбы. 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 Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья. 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 Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы Работа со сборником рецептур, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую, составление технологических схем.	2	3
	4 Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы Составление технологических карт	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: составление терминологического словаря. Подготовка реферата и/или слайдовой презентации на одну из тем «Особенности приготовления полуфабрикатов из рыб семейства», «Особенности приготовления полуфабрикатов из нерыбных продуктов моря» - Расчёт энергетической ценности рыбного сырья	2	3
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи		32	
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к	Содержание:	28	2
	1 Крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты для жарки.	2	

<p>реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>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 мелкокусковых полуфабрикатов для жарки: - из говядины: бефстроганов, мясо для шашлыка; - из баранины: мясо для шашлыка; - из свинины: мясо для шашлыка, поджарка. 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>Порционные полуфабрикаты для жарки. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных полуфабрикатов. - из говядины: стейк, бифштекс, филе, лангет, антрекот, - из телятины: натуральные котлеты, эскалоп; - из баранины: натуральные котлеты, эскалоп; - из свинины: натуральные котлеты, эскалоп. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
3	<p>Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты для тушения. 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>Порционные полуфабрикаты для тушения. 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>Мелкокусковые полуфабрикаты для тушения. 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	Рубленые полуфабрикаты из мяса. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: бифштекс рубленный, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, фрикадельки. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.	2	2
7	Натуральные полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика. 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	Рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика. 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	Полуфабрикаты из субпродуктов. 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	Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса 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	Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика. 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	Практическое занятие. Расчёт выхода полуфабрикатов. Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката. Заполнение таблиц, составление технологических схем. Работа со сборником рецептов.	2	3
13	Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Работа со сборником рецептов, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую, составление технологических схем.	2	3
14	Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса. Составление технологических карт	2	3
Самостоятельная работа обучающихся: составление терминологического словаря. Подготовка		4	3

	реферата/слайдовой презентации на одну из тем: «Виды стейков», «Виды маринадов для шашлыка», «Способы фарширования птицы»: «Новые виды рыб», «Нерыбные продукты моря» - Расчёт энергетической ценности полуфабрикатов из мяса. - Составление карт брака		
Итого по МДК. 01.02. - 84 ч занятия во взаимодействии с педагогом – 78 часов (из них теоретическое обучение – 44 ч., практических занятий– 34 ч); самостоятельная работа обучающегося – 14 часов;			
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен (МДК. 01.01. и МДК. 01.02.)		10 (в т ч 4 ч. конс.)	
Учебная практика Виды работ и трудовые действия - 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		72	3
Производственная практика. Виды работ и трудовые действия: - 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		108	3
Экзамен по ПМ. 01.		6	

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
промежуточная аттестация в форме экзамена – 16 ч. (в том числе 4 ч. – консультации)

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).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие

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., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, овощерезка – 1 шт., миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протираания, 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.
--	--

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

1. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 192 с.
2. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина. – 7-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.

Нормативная литература:

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.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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. Харченко Н.Э. сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с.

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>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

5. 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 работ, 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, 09,10,11 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, 09,10,11 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, 09,10,11 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, 09,10,11 ПК 1.4.	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
МДК. 01.01. МДК. 01.02.	1,2	ОК 01- 07, 09,10,11 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. 01.01.	1,2, 3	ПК 1.1. - 1.4. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Аттестационный лист. Характеристика, отчет	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), Дихотомическая оценка ОК, ПК
	1,2, 3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 1.1. - 1.4.	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, зачётная книжка. Ведомость оценки ОК, ПК	Оценка знаний, умений. (зачёт/незачёт) Дихотомическая оценка ОК, ПК
ПП. 01.01.	1,2,3	ПК 1.1. - 1.4. ОК 01- 07, 09,10,11	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), Дихотомическая оценка ОК, ПК ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 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, 09,10,11 ПК 1.1 - 1.4	Промежу точный контроль	Экзамен	Задания для экзамена	Учебный журнал. Экзаменац онная ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
---------	-------	---	-------------------------------	---------	-------------------------	--	---

*Результаты усвоения дисциплины:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК:

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

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

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. Нагетсы.
21. Полуфабрикаты для тушения (рагу, плов, курица в карри, чахохбили, фрикасе).
22. Полуфабрикаты из котлетной массы (котлеты, биточки).