

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.* / Бойкова Е.А. /

Разработчики:

Захарова Р.М. - преподаватель теории обучения

Эксперты:

Внутренняя экспертиза

Бойкова Е.А.

Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза

Соколова Н.Л.

Соколова Н.Л., заместитель

директора по УТР

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
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика

1.1.3.В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

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

	<p>грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;</p> <p>- ведения расчетов с потребителями</p>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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 адекватного применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, 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	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы

	<p>обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов</p>
--	--

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Знания, умения
ОК 01.	<p>Умения: 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>Знания: 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>Умения: 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>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>

	Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК 06.	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения
	Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
	Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09.	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Умения: 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
	Знания: 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.	Практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Умения: – 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 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;

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

	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, 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; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов
ПК 1.3.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде; – выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, 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 и рыбной котлетной массы; – соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); – проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения; – 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; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов;

	<ul style="list-style-type: none"> – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке
ПК 1.4.	<p>Практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов; – ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, филитировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи; – владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов; – нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы; – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов

	<ul style="list-style-type: none"> – консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией
	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.); – способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов; – техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов; – правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов; – правила, техника общения с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке

1.2.Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов: 296 часов

Из них на освоение МДК: 112 часов

самостоятельная работа: 26 часов

практики, в том числе учебная: 72 часа

 производственная: 72 часа

Промежуточная аттестация: 14 часов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных, общих компетенций и личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля *	Все го часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа	В том числе консультации	Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), ч
			Всего час.	в т.ч. практ. занятия, ч	в т.ч., курсовая раб 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 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	44	36	18 (пр.з)	-	8			
Итого по МДК 01.01.		44	36	18	-	8			
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.									
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	54	46	18 (пр.з.)	-	8		-	-
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	12	8	4 (пр.зан.)	-	4		-	
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	28	22	10 (пр.зан.)	-	6			
Итого по МДК 01.02		94	76	32(пр.зан.)	-	18			
Комплексный экзамен по МДК. 01.01 и МДК. 01.02		8	8				2		
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. ОК 01-07; 09;10 ЛР 2,3,4,7,11	Производственная практика (ПП. 01)	72				-			72

*

Промежуточная аттестация: 1) зачёт по УП. 01 2) дифференцированный зачёт по ПП. 01								
3) экзамен по ПМ. 01	6	6						
Итого	296	126	50 пр.зан.		26	2	72	72

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

Наименование МДК, разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
<i>2 курс, 3 семестр</i>				
МДК. 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов			44	
Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами				
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 HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов HACCP и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).			
Тема 1.2. Организация процесса	Содержание:		2	2
2	Организация работы овощного цеха.			

приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий		<p>Овощной цех. Назначение, планировка. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ</p> <p>Виды назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, инструментов, посуды овощного цеха, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов, пряностей; правила их безопасного использования.</p> <p>Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе. Организация работы овощного цеха. Правила безопасной организации работы в овощном цехе.</p> <p>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. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними</p>		
	3	<p>Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из овощей и грибов.</p> <p>Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов, по приготовлению 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. Правила составления заявки на сырье. Составление заявки на сырье</p> <p>Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос</p>	2	3
	4	<p>Организация работы рыбного и мясного цехов.</p> <p>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.</p>	2	2
	5	<p>Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>Подбор производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для обработки рыбы. Правила их безопасного использования. Заполнение таблиц, составление схемы организации рабочего места.</p>	2	3
	6	<p>Практическое занятие. Организация процесса приготовления полуфабрикатов из мяса.</p> <p>Подбор производственного оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, используемых для обработки мяса. Правила их безопасного</p>	2	3

		использования. Заполнение таблиц, составление схемы организации рабочего места.		
Тема 1.3. Технологическое оборудование обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи	Содержание:			
	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	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 протирачные машины. Назначение, классификация, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации машин Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, используемого для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2	2
	10	Практическое занятие. Овощерезательные и протирачные машины. Сборка и разборка механизмов машины для обработки сырых и варёных овощей. Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих в процессе работы машины.	2	3
	11	Машины для обработки рыбы. Виды необходимого технологического оборудования для обработки рыбы, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и правила их безопасного использования. Правила эксплуатации машин для обработки рыбы и устранение неисправностей, возникающих в ходе работы. Правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2	2
	12	Машины для обработки мяса. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них Мясорубки. Пилы для мяса Назначение машин. Классификация. Устройство. Принцип действия. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Правила ухода за оборудованием	2	2
	13	Практическое занятие. Мясорубки. Сборка и разборка мясорубки для приготовления фарша. Эксплуатация мясорубок. Устранение неисправностей, возникающих при работе. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки	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.	2	3	

		Эксплуатация машин. Устранение неисправностей, возникающих при работе.		
	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. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации куттера	2	3
		Самостоятельная работа обучающегося: сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов для обработки овощей, рыбы, мяса, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними. Подготовка сообщения, доклада и презентации на тему «Новые виды технологического оборудования для обработки ...» Решение производственных задач по организации рабочих мест Решение проблемных ситуаций по эксплуатации машин.	8	3
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен с МДК. 01.02				
Итого по МДК. 01.01 - 44 ч Занятия во взаимодействии с преподавателем – 36 часов (из них теоретическое обучение – 18 ч., практических занятий – 18 ч.); самостоятельной работы обучающегося – 8 часов;				
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов				
Раздел 1. Обработка, подготовка овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы дичи				
Тема 1.1. Товароведная характеристика продуктов.	Содержание:		2	
	1	Свежие овощи, грибы. Химический состав, основные характеристики, 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. кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов		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	Рыба и рыбные товары. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы.	2	2
	5	Нерыбное водное сырьё. Товароведная характеристика нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности 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. Органолептическая оценка качества, безопасность мяса. Общие и специфические показатели.	2	2
	7	Мясные товары. Мясные субпродукты. Мясо кролика Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мясного сырья.	2	2
	8	Мясо домашней птицы и пернатой дичи. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 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. Организация и техническое оснащение работ по обработке	Содержание:		2	3
	9	Практическое занятие. Обработка и нарезка клубнеплодов Обработка, нарезка, формовка овощей. Последовательность выполнения технологических операций.		

<p>овощей и грибов</p>	<p>Ознакомление с современными методами обработки картофеля, формами, техникой нарезки, формирования картофеля, его размерами и кулинарным использованием, нормами отходов картофеля, способами сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, способы минимизации отходов при обработке и нарезке 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. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей</p> <p>Сортировка, калибровка, мытье, очистка, дочистка, мытьё картофеля. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля.</p> <p>Нарезание картофеля: соломкой, брусочками, дольками, кубиками, ломтиками, кружочками их размеры и кулинарное использование. Утилизация отходов. Расчёты по нормам отходов картофеля.</p> <p>Отработка безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)</p> <p>Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.</p>		
<p>10</p>	<p>Практическое занятие. Обработка и нарезка корнеплодов</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного сырья. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей. Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>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. Нарезание свеклы: соломкой, кубиками, ломтиками.</p> <p>Ознакомление с нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке моркови и свёклы,</p>	<p>2</p>	<p>3</p>

	<p>способы хранения очищенных моркови и свёклы, правилами утилизации отходов. Расчёты по нормам отходов корнеплодов, взаимозаменяемость. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p>		
11	<p>Практическое занятие. Обработка и нарезка капустных овощей Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов 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. Нарезание белокочанной капусты соломкой, шашками, мелкой рубкой. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков. Утилизация отходов с соблюдением санитарно-гигиенических требований к ведению процесса обработки Расчёты по нормам отходов при обработке капусты, на взаимозаменяемость сырья. Ознакомление с правилами, условиями, сроками хранения; способами упаковки, складирования; видами оборудования, посуды, используемыми для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p>	2	3
12	<p>Практическое занятие. Обработка и нарезка луковых овощей. Технологический процесс механической кулинарной обработки луковых. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов Последовательность выполнения технологических операций. Обработка лука-порея, чеснока, зеленого и репчатого лука. Ознакомление с формами нарезки лука репчатого, зеленого, 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.</p>	2	3
13	<p>Практическое занятие. Обработка и нарезка салатно – шпинатных, пряных, десертных овощей и плодовых овощей Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей. Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами</p>	2	3

		<p>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</p> <p>Обработка и нарезание тыквенных овощей: тыква, кабачки, патиссоны, огурцы.</p> <p>Обработка и нарезание томатных овощей: помидоры, баклажаны, перец стручковый.</p> <p>Обработка бобовых овощей: стручки фасоли, бобов, зеленого горошка.</p> <p>Обработка зерновых овощей: сахарная кукуруза.</p> <p>Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)</p>		
	14	<p>Практическое занятие. Обработка консервированных овощей, грибов и пряностей.</p> <p>Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.</p> <p>Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей и грибов</p> <p>Ознакомление с алгоритмом обработки, с формами нарезки, размерами и кулинарным использованием, нормами отходов, способами минимизации отходов при обработке грибов, способами хранения очищенных грибов.</p> <p>Обработка консервированных овощей, грибов. Подготовка и применение пряностей и приправ</p> <p>ознакомление со способами предотвращения потемнения обработанных грибов, санитарно-гигиеническими требованиями к ведению процесса обработки, правилами утилизации отходов.</p> <p>Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения</p> <p>Обработка, нарезка корнеплодов</p>	2	3
<p>Тема 1.3.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них</p>	Содержание:		2	2
	15	<p>Механическая кулинарная обработка рыбы.</p> <p>Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.</p> <p>Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.</p> <p>Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Методы обработки рыбы с костным скелетом: размораживание, очистка от чешуи, удаление головы и плавников, удаление слизи, потрошение, промывание, разделка, пластование, филе с кожей и</p>		

		<p>реберными костями, филе с кожей и без реберных костей, филе без кожи и реберных костей (чистое). Обработка мелкой рыбы. Способы минимизации отходов. Взаимозаменяемость сырья. Правила охлаждения и замораживания обработанной рыбы. Правила хранения обработанной рыбы в охлажденном и замороженном виде. Правила утилизации отходов.</p>		
	16	<p>Механическая кулинарная обработка без чешуйчатой рыбы, осетровой рыбы, нерыбного водного сырья Обработка рыбы и нерыбного водного сырья Обработка рыбы с костным скелетом. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья. Методы разделки рыбы с костным скелетом (чешуйчатой, бесчешуйчатой, округлой и плоской формы, крупной, средней и мелкой), последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения Последовательность и правила обработки рыбы и нерыбных продуктов моря в натуральном и переработанном виде. Обработка нерыбного водного сырья Правила хранения обработанных нерыбных продуктов моря.</p>	2	2
	17	<p>Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья. Выполнение расчётов. Расчёт массы обработанного сырья. Составление заявки на сырье.</p>	2	3
<p>Тема 1.4. Обработка, подготовка мяса, субпродуктов</p>	<p>Содержание:</p>		2	2
	18	<p>Обработка мяса. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей и бараньей туши. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Организация хранения обработанных мясных продуктов, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья. Обработка мороженого и охлажденного мяса Оттаивание медленное и быстрое, обмывание, обсушивание. Разделка и обвалка передней четвертины, задней четвертины, зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса. Способы минимизации отходов.</p>		

		Правила утилизации отходов.		
	19	Кулинарная разделка и обвалка свиной туши. Зачистка, сортировка и кулинарное использование частей мяса.	2	2
	20	Обработка костей. Обработка субпродуктов Обработка голов, ног, мозгов, печени, почек, языков, желудков, сердца, лёгкого, вымя, хвостов. Разрубание, промывание, использование костей.	2	2
	21	Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья Расчёт массы обработанного сырья. Составление заявки на сырьё	2	3
Тема 1.5. Обработка, подготовка домашней птицы дичи	Содержание:		2	2
	22	Механическая кулинарная обработка птицы, кролика. Обработка домашней птицы, дичи, кролика Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними Оттаивание, опаливание, удаление головы, удаление шейки, удаление ножек, потрошение, промывание. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение. Заправка птицы. Заправка «в кармашек», в одну нитку, в две нитки. Обработка кролика.		
	23	Практическое занятие. Расчёт массы обработанного сырья Расчёт массы обработанного сырья		
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление и ведение терминологического словаря. - Решение задач на определение норм отходов, на расчёт нормы закладки продуктов. - Составление алгоритма механической кулинарной обработки мяса, мясных продуктов, субпродуктов, сельскохозяйственной птицы. - Составление схем разделки туш - Подготовка информации, слайдовой презентации, написание реферата на одну из тем: - Товароведная характеристика нетрадиционных видов овощей. - Современные методы обработки продуктов. - Контроль качества поступающих на склад продуктов, методы входного контроля. - Виды фигурной нарезки овощей, карвинг.		8	3
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов				

разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья			
<p align="center">Тема 2.1.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья</p>	<p>Содержание:</p> <p>24 Полуфабрикаты из рыбы. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: тушка с головой, тушка без головы, «кругляши», порционный кусок непластованной рыбы (стейк), филе с кожей и реберными костями, филе с кожей без костей, чистое филе, «бабочка», рулетики, мелкие куски рыбы, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.</p> <p>25 Полуфабрикаты из рыбы и нерыбного водного сырья. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы 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.</p> <p>26 Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Заполнение таблиц. Работа со сборником рецептов, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую.</p> <p>27 Практическое занятие. Полуфабрикаты из рыбы Составление технологических схем. Составление технологических карт.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся: ведение 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</p>	<p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">4</p>	<p align="center">2</p> <p align="center">2</p> <p align="center">3</p> <p align="center">3</p> <p align="center">3</p>
<p align="center">Раздел 3.</p> <p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи</p>			
<p align="center">Тема 3.1.</p> <p>Организация и техническое оснащение работ по обработке</p>	<p>Содержание:</p> <p>28 Крупнокусковые и мелкокусковые полуфабрикаты для жарки. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">2</p>

<p>мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них</p>		<p>Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Ассортимент, рецептуры, классификация полуфабрикатов из мяса. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранности пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. 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. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов. Условия и сроки хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>		
	29	<p>Порционные полуфабрикаты для жарки. Технологический процесс приготовления порционных полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины 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
	30	<p>Крупнокусковые, порционные и мелкокусковые полуфабрикаты для тушения. Технологический процесс приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении порционных и мелкокусковых полуфабрикатов для тушения. - из говядины: зразы натуральные, гуляш, азу; - из баранины: баранина духовая, мясо для плова, рагу; - из свинины: свинина духовая, гуляш, рагу. Требования к качеству полуфабрикатов. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
	31	<p>Рубленые полуфабрикаты из мяса.</p>	2	2

	<p>Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении рубленых полуфабрикатов из мяса: бифштекс рубленый, котлеты, биточки, шницель, тефтели, рулет, фрикадельки. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>		
32	<p>Натуральные и рубленые полуфабрикаты из мяса домашней птицы, кролика. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении натуральных полуфабрикатов из мяса птицы: котлеты и шницель из куриного филе котлетной массы из мякоти, купаты, биточки, шницель, тефтели, фрикадельки, рулет из куриного фарша. Температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения подготовленных полуфабрикатов для последующего использования.</p>	2	2
33	<p>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.</p>	2	2
34	<p>Практическое занятие. Полуфабрикаты из мяса Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика 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.</p>	2	3
35	<p>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</p>	2	3
36	<p>Практическое занятие. Расчёт выхода полуфабрикатов. Изменение нормы закладки продуктов в соответствии с выходом полуфабриката. Заполнение таблиц, составление технологических схем. Работа со сборником рецептов.</p>	2	3
37	<p>Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса.</p>	2	3

		Работа со сборником рецептур, выполнение расчётов, заполнение требований в кладовую.		
	38	Практическое занятие. Приготовление полуфабрикатов из мяса. Составление технологических карт. Составление карт брака.	2	3
		Самостоятельная работа обучающихся: ведение терминологического словаря. Подготовка реферата и 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.	6	3
Итого по МДК. 01.02 - 94 ч занятия во взаимодействии с педагогом – 76 часа (из них теоретическое обучение – 44 ч., практических занятий – 32 ч.); самостоятельная работа обучающегося – 18 часов;				
Промежуточная аттестация: комплексный экзамен (МДК. 01.01. и МДК. 01.02.) Консультации			6 2	
Учебная практика Виды работ и трудовые действия - подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи - выбор/подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов - оценка качества и подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию - безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами - обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применение пряностей и приправ - утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов - хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи с обеспечением условий, с соблюдением сроков их хранения - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных - порционирование (комплектование) - проверка качества готовых полуфабрикатов, упаковка, маркировка, 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 повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных			72	3

<p>приборов</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов - подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию - безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов - обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи - утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов - хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи - приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных - порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов разнообразного ассортимента - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи <p>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачёт</p>		
<p>Экзамен по ПМ. 01</p>	<p>6</p>	
<p>всего 296 часов, в том числе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - занятия во взаимодействии с преподавателем по МДК – 112 (из них практических занятий – 50 ч); - учебной практики – 72 часа; - производственной практики – 72 часа; - промежуточная аттестация – 14 часов; - самостоятельной работы обучающегося – 26 часа; 		

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 онная ведомость экзамена Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка	Бальная оценка ЗУН (2-5) Дихотомическ ая оценка ОК, ПК
--------	-------	---	-------------------------------	---------	-------------------------	--	---

*Результаты усвоения 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
<p>ПК 1.1</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практически занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: 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>ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (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); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; - соблюдение требований персональной гигиены в 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); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процес се выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практически занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: 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"> - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; - эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<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>
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

ОК. 05	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - профессиональная тематика на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии	
ОК 07.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	- 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**

Код личностных результатов реализации программы	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 2	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.	
ЛР 3	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
ЛР 4	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
ЛР 7	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
ЛР 11	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 рубленный, 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).