

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина  
2020 г.

Приказ № 67 от 25.06 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**основной профессиональной образовательной программы**

**среднего профессионального образования**

**по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>24</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>29</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)</b>	<b>34</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа профессионального модуля составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена с учетом профессионального стандарта «Повар» и международных требований к подготовке повара по компетенции «Поварское дело» движения WorldSkills Russia.

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

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

Знать:

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

Уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.

Иметь практический опыт в:

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

### 1.2.1. Результаты освоения образовательной программы

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД)-

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

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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

<b>ПК 1.2</b>	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
<b>ПК 1.3</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
<b>ПК 1.4</b>	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

<b>Код</b>	<b>Общие компетенции</b>
<b>ОК 01.</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02.</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
<b>ОК 03.</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04.</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
<b>ОК 05..</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06.</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07.</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
<b>ОК 08.</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
<b>ОК 09.</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10.</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
<b>ОК 11.</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### 1.3 Дескрипторы сформированности компетенций по разделам профессионального модуля.

#### Спецификация профессиональных компетенций

##### Спецификация 1.1.

<b>ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</b>		
<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке, традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы,	- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием; - выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии	- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке

<p>нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p>	<p>с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>- мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части;</li> <li>- соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования;</li> <li>- править кухонные ножи;</li> <li>- соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>- проверять соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании</li> </ul>	<p>сырья, приготовления, подготовке к реализации полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</li> <li>- возможные санитарные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</li> </ul>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оборудование, Производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- хранения сырья и продуктов, используемых для порционирования (комплектования) готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила порционирования</li> </ul>

	<p>регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>(комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов</p>	<p>- выбирать, подготавливать и рационально размещать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов</p>	<p>- способы правки кухонных ножей;</p> <p>- правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов</p>
<p>подготовка сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию</p>	<p>- оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</p> <p>- оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</p> <p>- пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов;</p> <p>- 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</p>	<p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи;</p> <p>- правила оформления заявок на склад;</p> <p>- виды, назначение и правила эксплуатации приборов для 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 продуктов по количеству и качеству;</p> <p>- правила снятия остатков на рабочем месте;</p> <p>- правила проведения контрольного взвешивания продуктов</p>

	заявку на склад для получения сырья, материалов; - осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями; - использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья	
--	---	--

**Материально-технические ресурсы:**

Учебные кабинеты: «Микробиология, санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Участок для обработки и приготовления полуфабрикатов.

Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «ОВ», «СМ», «МВ» «СР», «РВ», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и отходов; набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

Спецификация 1.2.

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

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	- безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;	- требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,

	-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)	производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними - нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания(ПС)
обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика	- распознавать недоброкачественные продукты; - владеть приемами мытья и бланширования сырья, 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, кролика с учетом его вида, технологических свойств, назначения; - обрабатывать овощи ручным и механическим способами; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте	- 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 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
утилизация отходов, упаковка, складирование не использованного сырья, пищевых продуктов	- различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации не пищевых отходов	- способы упаковки, складирования пищевых продуктов; - виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов
хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	- выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья; - осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов выбирать,	- правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов; - виды оборудования, посуды, используемые для упаковки, хранения пищевых продуктов



	применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; - соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, не использованного сырья и продуктов; соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании; - безопасно использовать оборудование для упаковки	
--	--	--

**Материально-технические ресурсы:**

Учебные кабинеты: «Микробиология, санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «ОВ», «СМ», «МВ» «СР», «РВ», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и отходов; набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

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 разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения вкусовых ароматических веществ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции;</li> <li>- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи;</li> <li>- нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом, порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы;</li> <li>- выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы</li> <li>- улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (ВСП)</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>- методы приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья.</li> </ul>
<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> </ul>

	<p>способом и сроком реализации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</li> <li>- применять различные технику порционирования, комплектования</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов; правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> <li>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> <li>- правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</li> <li>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</li> <li>- правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>- техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>

**Материально-технические ресурсы:**

Учебные кабинеты: «Микробиология, санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Участок для обработки и приготовлению полуфабрикатов:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор

кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СР», «РВ»), «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и отходов; набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

#### 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**

<b>Действия</b>	<b>Умения</b>	<b>Знания</b>
приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции; владеть техникой работы с ножом при нарезке, филитировании продуктов, править кухонные ножи;</li> <li>- владеть приемами мытья и бланширования сырья, пищевых продуктов;</li> <li>- нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты</li> <li>- улучшать качество полуфабрикатов быстрого приготовления (ВСП)</li> <li>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию (ПС)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС)</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- методы приготовления полуфабрикатов;</li> <li>- способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила нарезки/порционирования полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика</li> </ul>
<p>порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием;</li> <li>- выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки;</li> <li>- эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации;</li> <li>- обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство с комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании(комплектовании);</li> <li>- применять различные техники, порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения</li> <li>- рассчитывать стоимость полуфабрикатов;</li> <li>- вести учет реализованных полуфабрикатов;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи;</li> <li>- составлять отчет по платежам;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем;</li> <li>- владеть профессиональной терминологией;</li> <li>- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов;</li> <li>- техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила заполнения этикеток;</li> <li>- правила складирования упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции;</li> <li>- требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов;</li> <li>- ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей;</li> <li>- правила торговли;</li> <li>- виды оплаты по платежам;</li> <li>- виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</li> <li>- виды и правила осуществления кассовых операций;</li> </ul>

	<p>- разрешать проблемы в рамках своей компетенции</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>-правила общения с потребителями;</p> <p>-базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>-техника общения, ориентированная на потребителя</p>
--	--	--

### **Материально-технические ресурсы:**

Учебные кабинеты: «Микробиология, санитария и гигиена», «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда».

Мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Участок для обработки и приготовления полуфабрикатов:

Весомизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина.

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания, рыбочистка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитрат-тестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «ОВ», «СМ», «МВ» «СР», «РВ», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, термометр со щупом, мерный стакан, венчик, нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические силиконовые), половник, пинцет, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и отходов; набор кастрюль: 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

### **Спецификация общих компетенций**

Шифр комп.	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
------------	--------------------------	---	--------	--------

<b>ОК 1</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно 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).	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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 2</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную	Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации

		информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	
<b>ОК 3</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 4</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК 7</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>ОК 9</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации	Применять средства информационных технологий для решения	Современные средства и устройства информатизации



	ой деятельности.	профессиональной деятельности	профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	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 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	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
<b>ОК 11</b>	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план Презентовать бизнес-идею Определение источников финансирования	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации

		Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Кредитные банковские продукты
--	--	--	--	-------------------------------

**1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:**

Объем образовательной программы – **225** часов;

Занятия во взаимодействии с преподавателем – **225** часов,

в том числе:

- теоретические занятия – 28 часов
- практические занятия - 43 часа;
- самостоятельная работа – 10 часов;
- учебной практики – 72 часа;
- производственной практики – 72 часа.

## 2. Структура и содержание профессионального модуля

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

#### 2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. уч. нагрузка и практик и)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика		
			Обязательные аудиторные учебные занятия			Самостоятельная учебная работа		Учебная, часов	Производственная, часов	
			Всего, часов	В т.ч. лабораторные работы и практические занятия	В т.ч. курсовая работа (проект)	Всего, часов	В т.ч. курсовая работа (проект)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 1.1 – 1.2 ОК 01-07, 09-11	<b>Раздел 1. МДК.01.01</b> Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>18</b>						
ПК 1.3 -1.4 ОК 01-07, 09-11	<b>Раздел 2. МДК.01.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>47</b>	<b>47</b>	<b>25</b>		<b>10</b>				
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09-11	Учебная практика	<b>72</b>						<b>72</b>		
ПК 1.1-1.4 ОК 01-07, 09-11	Производственная практика	<b>72</b>								<b>72</b>
	<b>Всего:</b>	<b>225</b>	<b>81</b>	<b>43</b>		<b>10</b>		<b>72</b>		<b>72</b>

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

Наименование разделов и тем профессионального модуля ( ПМ), междисциплинарных курсов ( МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа(проект) (если предусмотрено)		Объем часов	
1	2		3	
<b>Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>34</b>	
<b>МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов</b>				
<b>Тема 1.1</b> Характеристика технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		Уровень освоения	
	<b>1</b>	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	<b>2</b>	<b>4</b>
	<b>2</b>	Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН (последовательность и поточность технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, контроль качества и безопасности сырья, контроль функционирования технологического оборудования, контроль качества обработанного сырья по. ГОСТ 30390-2013).		
	<b>3</b>	Правила составления заявки на сырье.		
	<b>4</b>	Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования		
	<b>5</b>	Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос		
	<b>Тематика практических работ</b>			
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
<b>№ 1</b>	Принцип организации производства предприятий общественного питания		1	
<b>№ 1</b>	Составление таблицы: Основные формы нарезки овощей, кулинарное назначение		1	

<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>
	1	Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	4
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов		
	3	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	<b>Тематика практических работ</b>			6
	<b>Практические занятия</b>			
	№ 2	Составление таблицы «Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»		3
№ 3	Составление таблицы классификации овощей и грибов, химический состав овощей и грибов.	3		
<b>Тема 1.3.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>4</b>
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	2	4
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.		
	3	Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде		
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	<b>Тематика практических работ</b>			4
<b>Практические занятия</b>				

	<b>№ 4</b>	Составление таблицы «Организация рабочего места повара по обработке различного вида рыбы»		<b>2</b>	
	<b>№5</b>	Составление таблицы оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара рыбного цеха		<b>2</b>	
<b>Тема 1.4.</b> Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>10</b>	
	1	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	2	4	
	2	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них			
	3	Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде			
	4	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними <b>Дифференцированный зачет</b>			
	<b>Тематика практических работ</b>				<b>6</b>
	<b>Практические занятия</b>				
	<b>№6</b>	Составление таблицы: «Организация рабочих мест по обработке и разделке говяжьей туши»		2	
	<b>№7</b>	Составление таблицы: Организация рабочих мест по обработке и разделке свиной, бараньей туши,»		2	
	<b>№8</b>	Составление таблицы «Организация рабочих мест по обработке и разделке субпродуктов»		1	
<b>№8</b>	Составление таблицы «Порядок и сроки медицинского обследования» сотрудников п.о.п.		1		
<b>Раздел 2.Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него</b>				<b>47</b>	
<b>МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>					
	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>	

<b>Тема 2.1.</b> Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	2	2
	2	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов		
	3	Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения		
	<b>Тематика практических работ</b>			<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>			
	<b>№ 1</b>	Составление таблицы: Фигурной формы нарезки овощей, кулинарное назначение		2
	<b>№ 2</b>	Составление таблицы: Подготовка к фаршированию капустных и плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров), варианты начинок, способы тепловой обработки		2
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>
	<b>№ 1</b>	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		1
	<b>№ 2</b>	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		1
<b>Тема 2.2.</b> Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>
	1	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья	2	2

	2	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья		
	3	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		
	<b>Тематика практических работ</b>			
	<b>Практические занятия</b>			
	<b>№ 3</b>	Составление таблицы «Химический состав рыбы и нерыбных продуктов моря»		
	<b>№ 4</b>	Построение схемы разделки рыбы на филе без кожи и костей, обработка осетровой рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения		
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>
	<b>№ 3</b>	Составление последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		<b>1</b>
	<b>№ 4</b>	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		<b>1</b>
<b>Тема 2.3</b> Приготовление полуфабрикатов из рыбы	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>
	1	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	<b>2</b>	<b>2</b>
	2	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.		
	3	Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	<b>Тематика практических работ</b>			
<b>Практические занятия</b>				



	<b>№ 5</b>	Построение технологических процессов обработки рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом		2
	<b>№ 6</b>	Составление таблицы «Товароведная оценка качества рыбного сырья»		1
	<b>№ 7</b>	Составление таблицы «Приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов»		1
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>
	<b>№ 5</b>	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		1
	<b>№ 6</b>	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		1
<b>Тема 2.4</b> Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>8</b>
	1	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.	2	2
	2	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.		
	3	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.		
	4	Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение		
	<b>Тематика практических работ</b>			
	<b>Практические занятия</b>			<b>4</b>
	<b>№8</b>	Составление таблицы «Химический состав мяса, субпродуктов»		2
	<b>№9</b>	Составление таблицы «Способы оценки качества мясного сырья»		1
	<b>№10</b>	Составление таблицы «Вакуумирование мясных полуфабрикатов»		1
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>
<b>№ 7</b>	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		1	

	<b>№ 8</b>	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		1
<b>Тема 2.5</b> Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>7</b>
	<b>1</b>	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	<b>2</b>	<b>2</b>
	<b>2</b>	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>3</b>	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	<b>Тематика практических работ</b>			
	<b>Практические занятия</b>			<b>5</b>
	<b>№ 11</b>	Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из мяса говядины, натуральные рубленые из котлетной массы»		3
	<b>№ 12</b>	Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из мяса свинины, баранины», и их кулинарное назначение		2
<b>Тема 2.6</b> Обработка домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>5</b>
	<b>1</b>	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	<b>2</b>	<b>1</b>
	<b>2</b>	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.		
	<b>Тематика практических работ</b>			
	<b>Практические занятия</b>			<b>2</b>
	<b>№13</b>	Составление таблицы «Химический состав птицы, дичи. кролика»		2
	<b>Самостоятельная работа</b>			<b>2</b>

	<b>№ 9</b>	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		1
	<b>№ 10</b>	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		1
<b>Тема 2.7</b> Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	<b>Содержание</b>		<b>Уровень освоения</b>	<b>5</b>
	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		1
	2	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	3	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения. <b>Дифференцированный зачет</b>		
	<b>Тематика практических работ</b>			<b>4</b>
	<b>Практические занятия</b>			
	<b>№ 14</b>	Составление таблицы «Технологическая схема разделки сельскохозяйственной птицы, дичи»		1
	<b>№ 15</b>	Составление таблицы «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее»		2
<b>№ 16</b>	Составление таблицы «Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных»		1	
<b>Учебная практика ПМ 01</b>				<b>72</b>
<b>Виды работ</b>				
<b>1</b>	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.			
<b>2</b>	Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.			

3	Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обработать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).	
4	Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика	
5	Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.	
6	Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	
7	Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые	
8	Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.	
9	Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.	
10	Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.	
11	Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.	
12	Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;	
13	Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	
14	Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.	
15	Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.	
16	Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.	
17	Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Дифференцированный зачет	
<b>Производственная практика ПМ 01</b>		<b>72</b>
<b>Виды работ</b>		

1	Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	
2	Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	
3	Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	
4	Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
5	Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.	
6	Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	
7	Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции.	
8	Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	
9	Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос. Дифференцированный зачет	
	<b>ВСЕГО</b>	<b>225</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета Технического оснащения и организации рабочего места; Учебной кухни-ресторана

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

**Оборудование Учебной кухни ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- весы настольные электронные
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- микроволновая печь;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей.

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- шенуа;
- половник;
- тряпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор отейники;

- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:**

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.

#### **Ж**

### **у р 3.3. Организация образовательного процесса**

Профессиональный модуль ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента входит в профессиональный цикл обязательной части примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин: ОПД 01. Основы микробиологии, физиологии питания и «Гастрономия и Искра», ОПД 02. Основы товароучета, ОПД 03. Основы технологии производства товаров, ОП.03Д. Техническое оснащение и организация рабочего места.

Реализация программы ПМ предусматривает выполнение обучающимися заданий для практических занятий, внеаудиторной (самостоятельной) работы с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

По модулю предусмотрена внеаудиторная самостоятельная работа, направленная на формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная (самостоятельная) работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Практика является обязательным разделом ПООП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении

обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика может проводиться как в учебной кухне ресторана ОО, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в п.1.5. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды должны быть обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Текущий контроль знаний и умений осуществляется как в процессе теоретического, так и в процессе практического обучения. В процессе теоретического обучения предусматриваются следующие формы текущего контроля знаний: различные виды опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольные работы, различные формы тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по практике.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения общепрофессионального и профессионального цикла в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения. Завершается освоение междисциплинарных курсов в рамках промежуточной аттестации экзаменом или дифференцированным зачётом, включающем как оценку теоретических знаний, так и практических умений.

Освоение программы профессионального модуля в рамках промежуточной аттестации завершается проведением демонстрационного экзамена, который рекомендуется проводить с учетом стандартов WorldSkills Russia по компетенции Поварское дело.

При реализации программы модуля могут проводиться консультации для обучающихся.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.



При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### 3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии

43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

### 4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
<b>Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>			
<b>ПК.1.1 -1.2</b>	<b>Знания:</b> Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,	<b>Текущий контроль при проведении:</b> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.

	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций.</p> <p>Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов.</p> <p>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>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного</p>	<p>проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>я в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов, -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль:</b> квалификационный экзамен</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии и Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--	--	--	--

	<p>инвентаря и кухонной посуды.</p> <p>Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, упаковки готовых полуфабрикатов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов.</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием.</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</li> </ul> <p>- экспертная оценка Демонстрируемых умений, Выполняемых действий в процессе Практических /лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>	<p>Правильность, полнота Выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность Выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие</p>

	<p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты.</p> <p>Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки.</p> <p>Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники</p>	<p>квалификационный экзамен</p>	<p>требованиям инструкций</p> <p>, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность</p> <p>Выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций</p> <p>, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>
--	--	---------------------------------	---

	<p>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><b>Действия:</b> 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, приготовлении полуфабрикатов из них; 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>Заданий на зачете/ экзамене по МДК; - экспертная оценка Отчетов по учебной и Производственной практике <b>Итоговый контроль:</b> квалификационный экзамен</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
<p><b>Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных</b></p>			

полуфабрикатов			
<p><b>ПК.1.3 - 1.4</b></p>	<p><b>Знания:</b>  Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.  <b>Правила оформления заявок на склад.</b>  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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточный аттестация</b>  в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:  -письменных/устных ответов,  -тестирования.</p> <p><b>Итоговый контроль</b>  квалификационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.  Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных</p>

	<p>продуктов</p> <p>Требования</p> <p>охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии 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>Методы приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Способы сокращ ения потерь, сохран ения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов.</p> <p>Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов.</p> <p>Техника порционирования</p>		
--	--	--	--

	<p>(комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила заполнения этикеток.</p> <p>Правила складирования упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Правила порционирования (комплектования)</p>		
	<p><b>Умения:</b></p> <p>Распознавать недоброкачественные продукты.</p> <p>Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья.</p> <p>Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке.</p> <p>Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленых продуктов.</p> <p>Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</p> <p>-оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</p> <p>-Экспертная оценка демонстрируемых умений;</p> <p>-выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий;</p> <p>учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>-экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК</p> <p>-экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</p> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <p>квалификационный экзамен</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора</p>



	<p>оборудования. Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.</p> <p>Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать требований по безопасности.</p> <p>Соблюдать правила утилизации неприцевых отходов.</p> <p>Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья.</p> <p>Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов.</p> <p>Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи.</p> <p>Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного</p>		<p>способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций , регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	---	--	--

	<p>сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Безопасно использовать оборудование для упаковки</p> <p>Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>основного сырья и дополнительных ингредиентов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального 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</p> <p>Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, 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</p> <p>усл</p> <p>ования,</p> <p>ср</p> <p>оки</p> <p>хр</p> <p>анения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании).</p>		
--	---	--	--

	<p><b>Действия:</b></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>Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p> <p>Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов</p> <p>Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов</p>	<p>- защита отчетов по Практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка Демонстрируемых умений, Выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>квалификационный экзамен</p>	
--	--	--	--