Департамент образования и науки Костромской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ОГБПОУ
«БТЖТ Костромской области»
№ 397 от «25» августа 2020г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

по профессии среднего профессионального образования
43.01.09. «Повар-кондитер»
(наименование профессии/специальности)

Уровень подготовки (базовый)

Одобрено на
педагогическом совете
Протокол № 7
от «02» июля 2020 г.

Буй 2020

СОГЛАСОВАНО

Зам директора по УПР

_____О.В. Сырцева

Методист техникума

_____М. В. Кушнир

ОДОБРЕНА
на заседании предметно-цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин
Протокол №13
от «02» июля 2020 г.
Председатель предметно-цикловой комиссии
_____ А.В.Иванова

Рабочая программа разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. N 1569"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 22 декабря 2016 г. N 44898)

Составил:

Мастер п/о ОГБПОУ «БТЖТ Костромской области»_____С. Ю. Лебедев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	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, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; 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
знания	требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 368

Из них на освоение МДК 188

В т. ч. самостоятельная работа студента 37

на практики учебную 72 и производственную 108.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профес-сиональ-ных общих компете нций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образова-тельной программы, час.	Объем образовательной программы, час.				
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Самостоятельная работа
			Обучение по МДК, час.		Практики		
			всего, часов	В том числе лабораторных и практических занятий, часов	Учебная	Производственная	
ПК 1.1.-1.4. ОК01-07, 09	**Раздел модуля 1.** Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	**76**	**61**	38	-	-	15
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-07, 09,10	**Раздел модуля 2.** Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	**112**	**90**	56	-	-	22
ПК 1.1-1.4	Учебная и производственная практика	**180**			**72**	**108**	
	Всего:	**368**	**151**	**94**	**72**	**108**	**37**

1.2. 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 работа обучающихся***	**Объем в часах**
1	***2***	***3***
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		***76***
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		***61***
Тема 1.1. *Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них*	***Содержание***	***6***
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	1
	2. Классификация, характеристика способов кулинарной обработки сырья	1
	3. 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).	1
	4. Правила составления заявки на сырье.	1
	5. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	1
	6. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Практическое занятие 1. Составление заявки на сырье	2
Тема 1.2. *Организация и*	***Содержание***	***6***
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация	1

техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	
	2. Технологический цикл, последовательность, характеристика этапов.	1
	3. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	1
	5. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	6. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***10***
	Практическое занятие 2. Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	Практическое занятие 3. Решение задач по подбору оборудования, инвентаря для работы в овощном цехе.	2
	Практическое занятие 4. Отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	4
	Практическое занятие 4. Безопасные приемы нарезки овощей и грибов	2
Тема 1.3. *Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них*	***Содержание***	***5***
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	1
	2. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ.	1
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов из них.	1
	4. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	5. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***14***
	Практическое занятие 5. Организация рабочего места повара по обработке рыбы	2

	Практическое занятие 6.. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	4
	Практическое занятие 7. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбочистки	2
	Практическое занятие 8. Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептур определение отходов и взаимозаменяемости сырья .Расчет процента отходов при обработке рыбы с костным скелетом.	4
	Практическое занятие 8. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья	2
Тема 1.4. *Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них*	***Содержание***	***6***
	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	1
	2. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ	1
	3. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	1
	4. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика,	1
	5. Полуфабрикатов из мясных продуктов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде	1
	6. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***12***
	Практическое занятие 8.. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы.	2
	Практическое занятие 9. Организация рабочих мест по обработке дичи, кролика	2
	Практическое занятие 9. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из мяса	2
	Практическое занятие 10. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
	Практическое занятие 11. Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера	2

	Практическое занятие 11. Произвести расчет отходов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	2
Тематика самостоятельной работы при изучении раздела 1: 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной документацией. 3. Работа с технологической документацией, справочной литературой. 4. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 5. Подготовка к лабораторным работам по темам раздела 6. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик различных видов технологического оборудования. 7. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций. 8. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 9. Анализ производственных ситуаций, 10. Решение производственных задач по организации рабочих мест по темам раздела. 11. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 12. Анализ компьютерных презентаций друг друга в парах по темам раздела. 13. Составление технологических карт региональных блюд из овощей на основе изучения меню предприятий общественного питания 14. Составление технологических карт региональных блюд из грибов на основе изучения меню предприятий общественного питания 15. Осуществление простых и сложных видов нарезки овощей с последующей презентацией		***15***
Раздел модуля 2. **Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него**		***112***
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		***90***
Тема 2.1 *Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов*	***Содержание***	***8***
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	1
	2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов	1
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов,	1

	корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов..	
	4. Формы нарезки, кулинарное назначение. Международные наименования форм нарезки.	1
	5. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке	1
	6. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов	1
	7. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	1
	8. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***18***
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка картофеля и других клубнеплодов. Методы защиты от потемнения обработанного картофеля. Обработка, нарезка корнеплодов	4
	Лабораторная работа 2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени.	4
	Лабораторная работа 3. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков	4
	Лабораторная работа 4. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	4
	Практическое занятие 11. Оформление заявки для получения сырья. Составление накладной. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков	2
Тема 2.2. *Обработка рыбы и нерыбного водного сырья*	***Содержание***	***5***
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	2. Органолептическая оценка качества и безопасности рыбы, нерыбного водного сырья Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья	1
	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.	1
	4. Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы	1
	5. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к	1

	качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 *Приготовление полуфабрикатов из рыбы*	***Содержание***	***4***
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	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.	1
	3. . Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	1
	4. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***18***
	Практическое занятие 11. Расчет массы сырья нетто полуфабриката при механической кулинарной обработке рыбы	2
	Лабораторная работа 5. Механическая и ручная обработка, и разделка рыбы с костным скелетом чешуйчатой и бесчешуйчатой рыбы. Методы пластования. Разделка мелкой рыбы для использования целиком с головой и без головы	4
	Лабораторная работа 5. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы.	4
	Лабораторная работа 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4
	Лабораторная работа 7. Обработка нерыбного водного сырья	4
Тема 2.4 *Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	***7***
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения *мяса и мясного сырья.*	1
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	1
	3. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание.	1
	4. Кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка	1
	5. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке.	1
	6. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	1
	7. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение	1

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Практическое занятие 11. Расчет массы сырья нетто полуфабриката при механической кулинарной обработке мяса.	2
Тема 2.5 *Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов*	***Содержание***	***5***
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья.	1
	2. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса	1
	3. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины.	1
	4. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	5. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***8***
	Лабораторная работа 8. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4
	Лабораторная работа 9. Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без.	4
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***	***2***
	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.	1
	2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***2***
	Практическое занятие 11. Расчет массы сырья нетто полуфабриката при механической кулинарной обработке домашней птицы, дичи, кролика	2
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	***Содержание***	***3***
	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	1
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	***8***

	Лабораторная работа 8. Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.	4
	Лабораторная работа 9. Обработка домашней птицы, дичи, заправка тушек. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее.	4
		4
Тематика самостоятельной работы обучающихся при изучении раздела 2 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Подбор информации по темам: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины». «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из свинины». Разработка и составление технологических карт. 3. Работа с нормативной документацией. 4. Работа с технологической документацией, справочной литературой. 5. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы. Новые технологии. Разработка и составление технологических карт. 6. Подбор информации по теме: «Технология приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее». 7. Подготовка рефератов по темам: «Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины». 8. Разработка и составление технологических карт по темам: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов» 9. Подготовка презентаций по темам: «Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов». 10. Разработка и составление технологических карт по теме: «Технология приготовления рубленных полуфабрикатов: - натуральных рубленных: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб; - котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет» 11. Подготовка презентаций по теме: «Технология приготовления рубленных полуфабрикатов: -натуральных рубленных: бифштекс , котлеты натуральные рубленые, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленый, биточки по селянски, фрикадельки, люля- кебаб; - котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет» 12. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 13. Составление схем последовательностей обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов 14. разнообразного ассортимента. 15. Составление технологических карт региональных блюд из овощей на основе изучения меню предприятий общественного питания 16. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах		***22***

технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций. 17. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов. 18. Анализ производственных ситуаций по темам раздела 19. Решение производственных задач по темам раздела 20. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 21. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 22. Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов: мяса дичи и кролика с использованием современных технологий.	
Учебная практика ПМ 01 **Виды работ:** 1. 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. 2. 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. Обрабатывать 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.	***72***

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.	
Производственная практика ПМ 01 ***Виды работ:*** 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	***108***

Всего	***368***

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты:

Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатория:

Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для СПО. М., Академия, 2019
2. Андронова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. М., Академия. 2017.

Дополнительные источники:

1. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
2. http://pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
3. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	*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:* – 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	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на д/зачете по МДК;* *- выполнения заданий экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*

	на сырье, продукты	
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.	Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: 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 полуфбрикатов, 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, взаимозаменяемости сырья, продуктов; 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 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	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	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* - *заданий для практических/ лабораторных занятий;* - *заданий по учебной и производственной практике;* - *заданий для самостоятельной работы* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* - *практических заданий на д/зачете по МДК;* - *заданий экзамена по модулю;* - *экспертная*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	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;	*оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	

ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– 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	

Пронумеровано, прошнуровано и
заверено печатью 22
Двадцать два листа

Директор О.А.Чупрова

«25» августа 2020 г.