

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

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

«ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

«ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

«ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)

Рабочая программа профессионального модуля
«ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

- 1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....**
 - 1.1. *Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы*
 - 1.2. *Планируемые результаты освоения профессионального модуля*
 - 1.3. *Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....*
- 2. Структура и содержание профессионального модуля**
 - 2.1. *Трудоемкость освоения модуля*
 - 2.2. *Структура профессионального модуля.....*
 - 2.3. *Содержание профессионального модуля.....*
- 3. Условия реализации профессионального модуля.....**
 - 3.1. *Материально-техническое обеспечение.....*
 - 3.2. *Учебно-методическое обеспечение*
- 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»
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».
Профессиональный модуль является обязательной частью основной образовательной программы профессионального цикла по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части -определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы, -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК.02	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - приемы структурирования информации	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска - оценивать практическую значимость результатов поиска - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	--формат оформления результатов поиска информации - современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- психологические основы деятельности коллектива - психологические особенности личности	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей профессии - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по профессии - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07	-соблюдать нормы экологической безопасности -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства -организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона -эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности -пути обеспечения ресурсосбережения -принципы бережливого производства -основные направления изменения климатических условий региона -правила поведения в чрезвычайных ситуациях	- Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	-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 объяснять 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	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК1.1Подготавливать рабочее место,	-Визуально проверять чистоту и исправность	-Требования охраны труда, пожарной	подготовке, уборке рабочего места,

оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием -Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: -Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; -Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; -Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение -кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; -Мыть после использования технологическое оборудование и убирать для хранения съемные части; -Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных съемных частей технологического оборудования; -Безопасно править кухонные ножи -Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов -Проверять соблюдение температурного режима	безопасности и производственной санитарии в организации питания -Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними -Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов -Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов -Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены -Требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды -Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования -Правила утилизации отходов -Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов	подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
---	---	--	--

	в холодильном оборудовании -Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки -Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты -Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения -Оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота -Пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов -Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным -Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов -Сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов -Обеспечивать хранение сырья и пищевых	-Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; способы правки кухонных ножей -Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи -Правила оформления заявок на склад -Правила приема продуктов по количеству и качеству -Ответственность за сохранность материальных ценностей -Правила снятия остатков на рабочем месте -Правила проведения контрольного взвешивания продуктов -Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспрессоценки качества и безопасности сырья и материалов -Правила обращения с тарой поставщика; правила поверки весоизмерительного оборудования	
--	---	--	--

	продуктов соответствии инструкциями регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства -Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов соответствии технологическими требованиями -Использовать нитрат- тестер для оценки безопасности сырья		
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	Распознавать недоброкачественные продукты -Выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности -Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте -Различать пищевые и непищевые отходы -Подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов -Осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию	-Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания -Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними -Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика -Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении -Способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов -Санитарно- гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов -Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов	Обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика

	-Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции		
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	-Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ -Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде -Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов, в том числе региональных, с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции -Владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании рыбы, править кухонные ножи -Нарезать, измельчать рыбу вручную или механическим способом -Порционировать, формировать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы и рыбной котлетной массы -Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании) -Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием; применять различные техники	-Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания -Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними -Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных -Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы и рыбной котлетной массы (нарезки, панирования, формования, маринования, фарширования и т.д.) -Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов -Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов -Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос;	- Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов Ведении расчетов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения -Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки; эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации -Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов -Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов -Владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе	ответственность за правильность расчетов -Правила, техника общения с потребителями -Базовый словарный запас на иностранном языке	
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации и полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	-Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ -Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции -Владеть техникой работы с ножом при нарезке, филировании продуктов, снятии филе; править кухонные ножи -Владеть приемами мытья и бланширования	-Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания -Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними -Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных	-Приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных -Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов -Ведении расчетов, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос

	сырья, пищевых продуктов -Нарезать, порционировать различными способами полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, дичи, кролика -Готовить полуфабрикаты из натуральной рубленой и котлетной массы -Рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов -Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе; владеть профессиональной терминологией	-Методы приготовления полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, рубленой массы (нарезки, маринования, формования, панирования, фарширования, снятия филе, порционирования птицы, дичи и т.д.) -Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов -Техника порционирования (комплектования), упаковки, маркирования и правила складирования, условия и сроки хранения упакованных полуфабрикатов -Правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов -Правила, техника общения с потребителями	
--	---	--	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия ²	107	37

² Учебные занятия на усмотрение образовательной организации могут быть разделены на теоретические занятия, лабораторные и практические занятия

Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Практика, в т.ч.:	72	72
учебная	36	36
производственная	36	36
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 01.01 в форме дифференцированного зачета		
МДК 01.02 в форме дифференцированного зачета		
УП 01 текущий контроль		
ПП 01 дифференцированного зачета		
ПМ 01 (экзамен квалификационный)		
Всего	179	109

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия ³	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа ⁴	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01.-07,09 ПК 1.1,1.4	Раздел 1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	33	17	33	16	-	-	-	-
ОК 01.-07,09 ПК 1.1,1.4	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	74	40	70	70	-	-	-	-
ПК 1.1,1.4	Учебная практика	36						36	
ПК 1.1,1.4	Производственная практика	36							36
	Промежуточная аттестация/ консультация	2/2		4					
	Всего:	179	57	107	46	-		36	36

³ Если в таблице 2.1. предусмотрено разделение учебных занятий на теоретические, практические и лабораторные работы, то в таблицу 2.2. должны быть добавлены соответствующие столбцы

⁴ Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией.

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации разнообразного ассортимента.	МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	33	
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	Содержание Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него Практическое занятие № 1 1. Составление заявки на сырье. Упаковка на вынос или для транспортирования. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	4	ПК 1.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	4	ПК 1.1 ОК 01-ОК 07, ОК 09

	Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря		4	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01 – ОК 07, ОК09
	Практическая работа №2 Организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов Отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощечерзки)		4	
	Содержание Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Виды, назначение технологического оборудования, инвентаря, инструментов. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды		4	
	Практическое занятие № 3 Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.		4	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов.		5	ПК 1.1, ПК 1.2 ОК 01 – ОК 07, ОК09
	Практическое занятие №4			
	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней			

птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из	Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы. Обработка практических приемов безопасной эксплуатации электрооборудования, куттера Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними. Контрольная работа		
Раздел 2	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			ПК 1.1, ПК1.2 ОК 01 – ОК07, ОК 09
Тема 2.1 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	Содержание Классификация, ассортимент, традиционных видов овощей, грибов. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, корнеплодов, зелени, грибов. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	4	
	Практическое занятие №5	6	
	Составление технологических карт: по приготовлению и оформлению полуфабрикатов		
	Обработка, нарезка клубнеплодов и корнеплодов	6	
	Практическое занятие № 6		
	Обработка и нарезка капустных, луковых, фаршированные овощные полуфабрикаты		
Тема 2.2 Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Классификация, ассортимент, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья. Органолептическая оценка качества сырья.	2	ПК 1.1, ПК1.2 ОК 01 – ОК07, ОК 09

	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание, подготовка нерыбного водного сырья.		
	Методы разделки рыбы с костным скелетом. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	2	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. Приготовление полуфабрикатов из рыбы: филе, порционные полуфабрикаты, панированные в различных панировках. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Виды и технология приготовления мучной панировки: красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Технология приготовления кнельной массы	2	ПК 1.1, ПК1.3 ОК 01 – ОК07, ОК 09
	Практическое занятие № 7 Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы. Обработка нерыбного водного сырья	8	
	Содержание Ассортимент, основные характеристики, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2	ПК 1.1, ПК1.4 ОК 01 – ОК07, ОК 09
	Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов		

	Последовательность технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины	2	ПК 1.1, ПК1.4 ОК 01 – ОК07, ОК 09
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	Содержание Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины. . Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них, сроки хранения.	2	
	Лабораторная работа №1 Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	6	
		8	
	Лабораторная работа № 2 Приготовление полуфабрикатов из рубленой мясной массы с хлебом и без	2	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.	2	
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из	Содержание Классификация, ассортимент, характеристика, полуфабрикатов из Домашней птицы, дичи, кролика. Требования к качеству полуфабрикатов.	2	ПК 1.1, ПК1.4 ОК 01 – ОК07, ОК 09

домашней птицы, дичи, кролика	Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условиям и срокам хранения.	2	
Лабораторная работа № 3		6	
Обработка домашней птицы, приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, полуфабрикатов из филе птицы.		2	
Дифференцированный зачет		2	
Консультация		36	
Учебная практика			
Виды работ:			
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 полуш, 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 непотрошенную 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.

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. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.

36

Производственная практика

Виды работ:

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 (вакуумирование, 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. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос		
<i>Промежуточная аттестация</i>		
Всего	179	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Кабинеты: Технического оснащения и организации рабочего места, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенные:
учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.); техническими средствами обучения (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. 6.1.2.1 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.
Оснащенные базы практики, в соответствии с Приложением 3 основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2021
2. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2022
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В. Приготовление супов и соусов – М., Изд-во «Академия», 2022
4. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2022
5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы – М., Изд-во «Академия», 2022
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
7. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2022
8. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов – М., Изд-во «Академия», 2021
9. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – М., Изд-во «Академия», 2022
10. Харченко А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2022
11. Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста – М., Изд-во «Академия», 2022

3.2.2. Дополнительные источники

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98
6. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	– точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах; – адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности; – демонстрирует оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватно определяет потребности в информации; – демонстрирует эффективность поиска; – адекватно определяет источники нужных ресурсов; – занимается разработкой детального плана действий; – правильно оценивает риски на каждом шагу; – демонстрирует 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
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения	- оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватно анализирует полученную информацию, точно выделяя в ней главные аспекты; – точность	

задач профессиональной деятельности	структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 практикам Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	- использует актуальную нормативно-правовую документацию по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде – демонстрирует	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач и оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации 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 традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- демонстрирует гражданско-патриотическую позицию, на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	– точно соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватно применяет Средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– Выполняет все действия по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватно выбирает и демонстрирует целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы; – поддерживает содержание рабочего места согласно требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проводит текущую уборку рабочего места; – рациональный выбирает и адекватно использует моющие и дезинфицирующие средства; – правильное выполнение работы по уходу за весоизмерительным оборудованием; - демонстрирует соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – демонстрирует соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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		

	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; - правильно, в соответствии с инструкциями, производит правку ножей; – точно, в соответствии с заданием, производит расчет сырья, продуктов, правильно оформляет заявки. – 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); - демонстрирует профессиональные навыки работы с ножом; – правильно, оптимально, адекватно заданию планирует и проводит процессы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – демонстрирует соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: – корректно использует цветные разделочные доски для приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы ; – демонстрирует раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдает требования	
--	---	--

	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 выбирает и демонстрирует целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – демонстрирует соответствие времени выполнения работ нормативам; – демонстрирует соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы требованиям рецептуры; – точно рассчитывает закладку сырья при изменении выхода полуфабрикатов, использует взаимозаменяемость сырья, продуктов; – адекватно оценивает качество готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – демонстрирует соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы требованиям рецептуры; – демонстрирует аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – демонстрирует эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 483482145804926787460742969939487588108943585768

Владелец Бочкарева Елена Еварестовна

Действителен с 26.02.2026 по 26.02.2027