



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkollodzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2023-02-15 22:39:16

Приложение № 5-14



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**«Сергиево-Посадский
Колледж»**

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№ 182-ос от 31.08.2022 г.

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

г. Сергиев Посад
2022 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК профессий и
специальностей сферы общественного
питания и швейных технологий

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Программа профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствие с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898), в соответствии с примерной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 дата включения в реестр 28.12.2018г.).

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Разработчик:

Мазяр Л.В., преподаватель спецдисциплин

ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

Казакова Н.М., мастер производственного обучения

ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для
блюد, 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 компетенций¹

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1.	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.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
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.

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 рамках программы учебной дисциплины формируются личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	ЛР13
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 14
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 16
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 17
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.	ЛР 21
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 22
Профессионально мобильный, конкурентоспособный, проявляющий активность и адаптивность в условиях глобальной неопределенности и высоких темпов изменений, и развития во всех сферах жизни и деятельности, на основе	ЛР 24

сформированной внутренней устойчивости вокруг ядра базовых ценностей и установок личности, социальной идентичности и солидарности.	
--	--

1.1.4.В результате освоения профессионального модуля студент должен²:

Иметь практический опыт	- подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - бработки 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
Знать	- 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
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов **248 часов**

в том числе в форме практической подготовки - **198 часа**

Из них на освоение:

МДК 01.01 - 32 часа

МДК 01.02 - 72 часа

В том числе,

самостоятельная работа - 16 часов

на практики 144 часа, в том числе

учебная УП.01 - 72 часа

производственная 1П.01 - 72 часа

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	В том числе в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа ³
				Обучение по МДК			Практики		
				Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ⁴								
1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1. ОК 01.-10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	МДК. 01.01 Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	32	18	30	18	-	-	-	2
ПК 1.1.-1.4. ОК 01.-10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	МДК. 01.02 Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	72	36	58	36	-	-	-	14
ПК 1.1.-1.4. ОК 01.-10 ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	УП.01 Учебная практика	72	72	72	-	-	72	-	-
ПК 1.1.-1.4. ОК 01.-10	ПП.01 Производственная	72	72	72	-	-	-	72	-

ЛР 9, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 16, ЛР 17, ЛР 21, ЛР 22, ЛР 24	практика								
	Всего:	248	198	232	54	-	72	72	16

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)	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
1	2	3	
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов		32	18
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	Содержание	2	
	1. Последовательность и этапы технологического цикла. 2. Способы кулинарной обработки сырья.		
	Практическое занятие №1: Организация рабочего места повара по обработке овощей.	2	2
	Практическое занятие №2: Определение качества сырья.	2	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание	2	
	1. Процесс механической кулинарной обработки овощей. 2. Правила безопасной эксплуатации оборудования и инструментов.		
	Практическое занятие №3: Техника безопасности при работе на мясорубке, овощерезке	2	2
	Практическое занятие №4: Работа со Сборником рецептов	2	2
Тема 1.3.	Содержание	4	

Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	1.Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них. Требования к организации рабочих мест. Правила безопасной организации работ. 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		
	Практическая работа №5 Организация рабочего места, подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы. Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, мясорубки	2	2
	Практическая работа №6 Работа с нормативной документацией работа со сборником рецептур определение отходов и взаимозаменяемости сырья	2	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание	4	
	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.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 охлажденном, замороженном, вакуумированном виде. 4.Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними		
	Практическая работа №7 Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2	2

	Практическая работа №8 Отработка практических приемов безопасной эксплуатации и электромясорубки. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.	2	2
	Практическая работа №9. Произвести расчет отходов при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы	2	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 01.01 1. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка. 2. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		2	
МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		58	36
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	Содержание	4	
	1. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов. 2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, плодовых, салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение. Подготовка овощей и грибов к фаршированию, способы минимизации отходов при обработке и нарезке. 3. Кулинарное использование, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации обработанных овощей, плодов и грибов.		
	Лабораторная работа 1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов	2	

	Лабораторная работа 2.. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка овощей к фаршированию.	4	
	Практическая работа 1 Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона,	2	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	2	
	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. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке: размораживание замороженной, вымачивание соленой рыбы, подготовка нерыбного водного сырья . Способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения обработанной рыбы 3. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и		
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание	4	
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья. 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. 3.Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.		
	Лабораторная работа 3. Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы	4	
	Лабораторная работа 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы	4	
	Лабораторная работа 5. Обработка нерыбного водного сырья	4	

Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья. 2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций механической кулинарной обработки мяса: оттаивание мороженого мяса, обмывание, обсушивание, кулинарный разруб туш говядины, баранины, свинины, телятины, обвалка, зачистка, жиловка. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработке. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины. Механическая кулинарная обработка мясных продуктов. Способы минимизации отходов в процессе подготовки сырья и его обработки. Хранение, кулинарное назначение.	4	
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов 2. Технологический процесс приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. 3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	4	
	Лабораторная работа 6. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.	4	
	Лабораторная работа 7. Приготовление полуфабрикатов из рубленой и котлетной массы	4	
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика	1. Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности. 2. Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение	2	
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней	1.Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	2	

птицы, дичи, кролика	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 .		
	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	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении МДК 01.01 и МДК 01.02 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Составление таблиц: «Требования к качеству полуфабрикатов, их транспортирование, упаковка и сроки хранения»; составление презентаций на темы: «Приготовление п/ф из мяса и мясных продуктов, рыбы и морепродуктов» 3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление алгоритм действий обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Решение задач по расчету массы брутто, выхода обработанного сырья с учетом сезона, кондиции сырья, способа обработки. 9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела «Полуфабрикаты из рыбы», «Полуфабрикаты из мяса».		16	
Учебная практика раздела 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).		72	72

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. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 7. 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.). 8. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые. 9. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой и котлетной массы 11. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 12. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.		
Производственная практика раздела ПМ 01 Виды работ: 1. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 4. Приготовление полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья; подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 5. Приготовление полуфабрикатов мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными	72	72

методами; подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 6. Приготовление полуфабрикатов из рыбной и котлетной массы; подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.		
Всего	248	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Лаборатория

Учебная кухня ресторана,

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбочистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный;
- шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор; - микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей. 30

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;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- 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: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная 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 реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания⁵

1. ГОСТ Р 52675 - 2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие».
2. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 - 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. 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, 10 с.18
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2019г - 680 с
12. И.П. Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова . - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 192 с.
13. Т.А.Качурина Приготовление блюд из рыбы: учебное пособие для студ.учреждений

- сред.проф.образования / Т.А.Качурина - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 160 с.
14. Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 176 с.
 15. Е.И.Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 288 с.
 16. И.П.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (практикум) : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
 17. И.П.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (практикум) : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 128 с.
 18. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П.Самородова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2018. - 128 с.
 19. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 320 с.
 20. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина - 4-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.
 21. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.1./ А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 256 с.
 22. А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2./ А.Н.Мартинчик, - 2-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. 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].19
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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»]. - Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show art=2758>.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 .
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа
7. [http:// www.kyxarka. ru/;](http://www.kyxarka.ru/)

8. [http:// www.restoran. ru](http://www.restoran.ru);
9. [http:// www.povar.ru/](http://www.povar.ru/);
10. [http://www.gastronom. ru /](http://www.gastronom.ru/);
11. [http://www. chefs. ru /](http://www.chefs.ru/);
12. [http://www.prorestoran. cum|the_processy. php](http://www.prorestoran.cum|the_processy.php)
13. [http:/ /www.pitportal.ru/](http://www.pitportal.ru/)
14. Электронный ресурс «Поварское дело: механическая и тепловая обработка мяса», сюжетный электронный курс SIKE - 2018
15. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА - ОНЛАЙН КУРС

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	<u>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:</u> - 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)	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
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, <u>домашней птицы, дичи, кролика</u>: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок	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 диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	•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;	<u>Текущий контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u>

	- 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	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на диф.зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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;	
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 деятельности	
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,	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-сохранение и укрепления здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	
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	